Digitized by the Internet Archive
in 2014

https://archive.org/details/revuedeviticultu5019vial

634.2605
RE
V. 50

J d B

26e Année. — Tome L. N° 1279 Paris, 2 Janvier 1919

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Docteur ès sciences,
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Membre du Conseil supérieur de l'Agriculture,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE Pages

J. Roy-Chevrier..... Enquête sur les Producteurs directs. Les Producteurs indirects..... 5

Actualités. — Le Berlandieri (F. P.). — Le prix de la réquisition des vins dans la 16e région (M. L.). — La réquisition des vins et les prix (Labergerie). — La réquisition des vins (A. Sambucy).. 9

Revue commerciale. — Vignobles et vins : Correspondances de Hyères (Dr E. Vidal); de la Côte-d'Or (F. Jouvet) et de l'Aveyron (E. Marre). Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nîmes, Montpellier, Perpignan et Narbonne, Béziers, Alger. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Allier, Nièvre. — —Cours des matières premières et produits de la viticulture : Soufres, sulfates, poudres cupriques, bouillies, produits insecticides. Produits œnologiques. Tartres et lies. — Cours des principaux produits agricoles : Vignes américaines; céréales; pommes de terre et légumes secs; fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne; huiles d'olive, de lin, de colza; suifs; miels; esprits et sucres; bétail; engrais, tourteaux, etc...; fruits et primeurs..... 11

Bulletin météorologique..... 16

Rédacteur en chef : R. BRUNET.
Ingénieur agronome, Propriétaire-Viticulteur.

La REVUE paraît tous les JEUDIS et publie de nombreuses figures et planches en couleurs

ABONNEMENTS :

France et Colonies: Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

Bureaux de la Revue : 35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve)
Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES
DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)
Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES
FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

VITICULTEURS
Venez visiter mes Pépinières.

Voici l'époque où il faudra penser à vos futures plantations. Soucieux de vos intérêts vous devez dès maintenant vous assurer les plants dont vous aurez besoin. Pour en vérifier l'authenticité et la belle végétation il est indispensable que vous veniez visiter mes pépinières qui sont les plus belles et les plus vastes de la région.

Vous verrez à **Manduel** (Gard) 15 hectares de vignes greffées sur racinés sur place sur les meilleurs porte-greffes, **41-B**, **420-A**, **1202**, **Lot**, **93-5**, etc., etc.

La plus grande partie de ces greffes ont des pousses de 0 m. 80 à 1 mètre et totalement indemnes de maladies.

Voici les variétés disponibles que vous pourrez vous faire réserver après les avoir visitées.

PLANTS GREFFÉS. — Carignan, Aramon, Cinsault, Alicante, Grand noir ; Clairette, Couderc 7120, Gaillard 157. Greffes sur place sur racinés en pépinières sur 41-B, 420-A, 93-5, 1202, 3309 etc., etc,, marchandises extra choix.

RACINÉS PORTE GREFFE de toutes les variétés ci-dessus, racinés d'une belle longueur et grosseur greffable.

300.000 greffes, variétés du Bordelais et du centre de la France, soudures parfaites à 180 francs le mille, prix du gros.

200.000 belles greffes, variétés de raisins de table, chasselas rose, chasselas musqué, muscat de Hambourg, admirable de Courtillet, 200 francs le mille, prix du gros. Chasselas doré 250 francs le mille.

Puis à **Montélimar**, 25 hectares de pépinières à 3 kilomètres de la ville, sur la route du Teil

Pour traiter s'adresser à M. **Commerçon-Faure**, propriétaire, domaine de Meyère, à **Montélimar** (Drôme).

TABLE DES MATIERES
des 40 premiers volumes de la *Revue de Viticulture*
Prix **10 fr** Pour nos Abonnés : **5 fr.**

SOLUTION ARSENICALE ANTISEPTIQUE

TRAITEMENT D'HIVER

PYRALUX

RADICAL CONTRE PYRALE
ET LA MORTALITÉ
DES SOUCHES

Seul Fabricant

PRODUITS OTTO BÉZIERS

L'EVOLUTION ET LE TRAITEMENT DU MILDIOU

Par J. CAPUS. — Prix : 3 fr. 50, pour nos Abonnés, 2 fr. 50

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston.

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, etc.

A. BOUDE & FILS MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés seuls ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

VIGNES AMÉRICAINES

PÉPINIÈRES LES PLUS ANCIENNES DU DÉPARTEMENT

Spécialité de plants greffés en producteurs directs et cépages du midi de la France, riche collection de raisins de table. Racinés et boutures. Analyse de terrain gratuite.

PROPRIÉTAIRES !!! Adressez-vous, pour la reconstitution de votre vignoble, aux grands établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND, Officier du Mérite Agricole

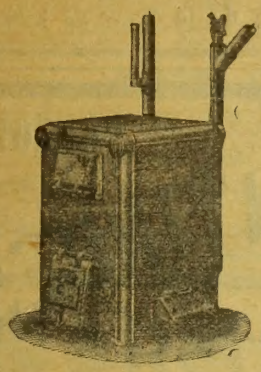
PROPRIÉTAIRE - VITICULTEUR - RÉCOLTANT

Avenue Victor-Hugo, à CARPENTRAS (Vaucluse). TÉLÉPHONE N° 2.

qui possèdent les plus belles pépinières de la région.

Souscriptions ouvertes pour plantations d'Automne 1918 et Printemps 1919.

Vous avez le plus grand intérêt
A INSTALLER PARTOUT
(Immeubles, Villas, Châteaux, Usines, etc.



Chaudière pour chauffage à eau chaude.

Le chauffage central

(*Eau chaude, vapeur à basse pression, etc*)

Seul mode de chauffage propre, sûr, pratique, merveilleusement réglable, très hygiénique, très économique et augmentant la valeur de tous les immeubles.

Applicables en tous lieux, à toutes habitations et à tous corps de bâtiments.

Demandez tous renseignements, conseils aux Ingénieurs-Constructeurs spécialistes des

Etablissements SULZER 7, Avenue de la République :: :: PARIS :: ::

Références par milliers. — *Succursales : Nice, Marseille, Lyon, etc.*

SULFATAGES
BOUILLIE
ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLAC ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.
En sachets : 2, 3 et 5 k.

REPRÉSENTANT BELGE

ayant clientèle de premier ordre, **dans toute la Belgique**, désire représenter producteurs et négociants en gros pour vins de toute provenance.

Écrire dès maintenant n° 1353, aux bureaux de la *Revue de Viticulture.*

PRESSOIRS — FOULOIRS

PRESSES CONTINUES
1914

E. MABILLE Frères

POMPES 1916 HYDRAULIQUES

Les Fils de PÉCARD-MABILLE, S^EURS

AMBOISE (*Indre et Loire*)

N° 12

FOULO-POMPES 1916 A VENDANGES

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pépinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfait, authenticité et à la sélection de leurs plants.

Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, POITIERS

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de : Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille

Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*

Écrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERG ZE (Gard).

Demandez au " LYSOL "

Dont la puissance pénétrante et protectrice est considérable

LE MEILLEUR TRAITEMENT PRÉVENTIF D'HIVER

(Court-Noué, Apoplexie, Folletage, Pyrale, Cochylis, tous insectes et champignons parasites)

TRAITEZ, D'AUTRE PART, CURATIVEMENT,

TOUJOURS AU " LYSOL "

Seul ou adjoint aux bouillies, pendant la végétation.

Également très efficace contre toutes maladies des arbres fruitiers

Demandez renseignements et brochure. Société Française du " LYSOL "
65, rue Parmentier, à Ivry-sur-Seine (Seine).

MARMONIER FILS

LYON

FOULOIRS — POMPES A MOUTS
ÉGRAPPOIRS — ÉGOUTTOIRS

PRESSOIR AMÉRICAIN

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINES

L. Galhaud

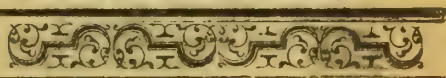
Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1918-1919
PRIX MODÉRÉS



GELÉES PRINTANIÈRES
MALADIES DE LA VIGNE

SULFATAGE et SOUFRAGE

en une seule et même opération faite au pulvérisateur
PAR L'EMPLOI DES PRODUITS

F. BARBAULT
BOUILLIE ET CUPROSULFURES

à base de *Cuivre, Soufre, Sulfure de Calcium, Naphtaline, etc.*

TRÈS GRANDE ÉCONOMIE
PARFAITS RÉSULTATS

Notice et tous Renseignements *franco* sur demande adressée à

F. BARBAULT

Pharmacien-Chim^te, à MER (Loir-et-Cher).

ON DEMANDE VENDEURS et REPRÉSENTANTS

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang { comme **Adhérence** par les expériences de M. Aimé GIRARD. comme **Efficacité**, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCÈS CONSACRÉ PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, nie avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

UN CEPAGE ÉTONNANT
"Le Fructidor"

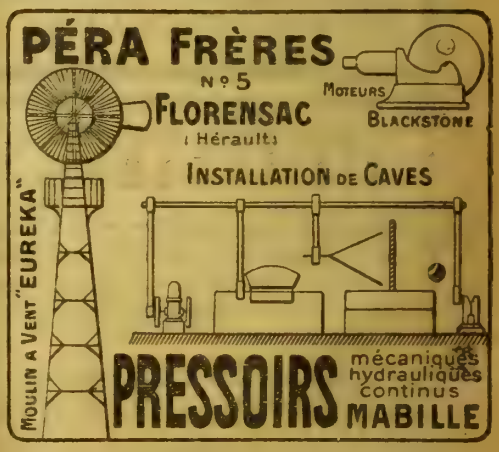
Producteur direct incomparable par son abondante production et sa résistance absolue à toutes les maladies.

Fera partout, même où les autres mûrissent à peine, un vin délicieux, très riche en alcool et de coloration excessivement intense, qui embellit et améliore ceux auxquels on le mélange.

Demander renseignements à **M. MANUEL**, à **Montseveroux** (Isère), qui offre également **bois de greffages, plants greffés** et **racinés** de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures

M. MANUEL invite instamment à visiter ses vignes de **MONTSEVEROUX**



Société des Pépinières Louis LEROY d'Angers

L. LEVAVASSEUR & L. COURANT, Propriétaires-Directeurs

Exporte annuellement, dans tous les pays du monde, plus de **25.000.000** de végétaux de plein air, en sujets de toutes forces et de tous genres, dont :

JEUNES PLANTS FRUITIERS, FORESTIERS ET CONIFÈRES

Pour Pépinières, Boisements et Clôtures.

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & D'ORNEMENT

ARBUSTES CONIFÈRES, ETC., ETC.

SPÉCIALITÉS. — *Arbres verts, résineux, Rosiers, Fusains, Hortensias, Magnolias, Pommiers à cidre et à couteau, etc., etc.*

Catalogue général (édition **R. V.**) *franco sur demande*

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**
anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, Fabricant a AUBAGNE (B.-du-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

LABORATOIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Directeur : Charles MENDÈS, ingénieur agronome

Télég. : *Essodeux-Paris.* *Téléphone* : *Nord* 45-29

133, Avenue Jean Jaurès — PARIS

Seule Maison au Monde
faisant uniquement sa spécialité de

L'ANHYDRIDE SULFUREUX (SO^2)

garanti chimiquement pur

(*Acide sulfureux anhydre*)

En bonbonnes acier légères de 100, 50 et 25 kilos

Amélioration de la fermentation, augmentation du degré alcoolique (1/2 à 1°)

SOLUTION LÉGALE

(*Fabrication exclusive du Laboratoire*)

Justifiant d'un Certificat du Service de la Répression des Fraudes

Notices et Renseignements franco sur demande

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur Bio-Sulfite Jacquemin *et* Multilevures *de l'institut* La Claire

à L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Tabledes matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix : 10 *fr. et pour les Abonnés :* 5 *fr.*

GALLIA

SOCIÉTÉ FRANÇAISE ANONYME
DE PRODUITS AGRICOLES ET ANTICRYPTOGAMIQUES

Au Capital de 250.000 francs entièrement versé.

DIRECTEUR COMMERCIAL : Henri POUS,

DIRECTEUR TECHNIQUE : Pierre CARLES, INGÉNIEUR-AGRICOLE O ✿ ✿

Bouillie Cuprique « GALLIA »

Efficacité Incontestable
Ne brûle pas, n'engorge pas
N'est pas enlevée par les eaux de pluie.

Soufre à l'Hydrate de Cuivre GALLIA

Stéatite Cuprique GALLIA

Soufre au Chlorure de Baryum P.C.

Action absolue contre l'oïdium.

USINE et BUREAUX :
Avenue de la Font-Neuve, BÉZIERS

Téléphone : 9,94

LA VALEUR ALIMENTAIRE & HYGIÉNIQUE DU VIN
PAR R. BRUNET. — Prix : 3 francs.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

Pour favoriser le développement du Commerce et de l'Industrie en France

Société anonyme fondée en 1864

CAPITAL : 500 MILLIONS

SIÈGE SOCIAL : 29, boulevard Haussmann, Paris (9e).
SUCCURSALE : 134, rue Réaumur (place de la Bourse), Paris.

AGENCES DE PROVINCE :

*ABBÉVILLE. — *AGDE. — *AGEN. — *AIX (en Provence). — *AIX-LES-BAINS. — *ALAIS. — *ALBERT. — *ALBERTVILLE. — *ALBI. — *ALENÇON. — *AMBERT. — *AMBOISE. — *AMIENS. — *ANDELYS (LES). — *ANGERS. — *ANGOULÊME. — *ANNECY. — *ANNEMASSE. — *ANNONAY. — *APT. — *ARCACHON. — *ARGENTAN. — *ARGENTON-S.-CREUSE. — *ARLES. — *ARMENTIÈRES. — *ARRAS. — *AUBAGNE. — *AUBENAS. — *AUBUSSON. — *AUCH. — *AURAY. — *AURILLAC. — *AUTUN. — *AUXERRE. — *AVALLON. — *AVESNES. — *AVIGNON. — *AVIZE. — AVRANCHES. — AY. — *BAGNÈRES. — *BAGNÈRES-DE-BIGORRE. — BARBENTANE. — *BARBEZIEUX. — *BAR-LE-DUC. — BAR-SUR-AUBE — *BAR-SUR-SEINE. — *BASSÉ (LA). — *BAYEUX. — *BAYONNE. — *BEAUNE. — *BEAUVAIS. — *BELFORT. — *BELLEGARDE. — *BÉLLEY — *BERGERAC. — BERGUES. — *BERNAY. — *BESANÇON. — *BÉTHUNE. — *BÉZIERS. — *BIARRITZ. — BLOIS. — *BOHAIN. — *BOLBEC. — *BORDEAUX. — *BOULOGNE-SUR-MER — *BOURBONNE-LES-BAINS — *BOURG. — *BOURGES. — *BOURGOIN. — BRESSUIRE. — *BREST. — *BRIEY. — *BRIGNOLES. — *BRIVE. — *CAEN. — *CAHORS. — *CALAIS. — *CAMBRAI. — *CANNES — *CARCASSONNE. — *CARENTAN. — *CARPENTRAS. — *CASTELSARRASIN. — *CASTRES. — *CAUDRY. — CAVAILLON. — *CETTE — *CHALON-SUR-SAONE. — *CHALONS-SUR-MARNE. — *CHAMBÉRY — CHAMBON-FEUGEROLLES. — *CHANTILLY. — *CHARLEVILLE. — CHARMES. — CHAROLLES. — *CHARTRES — *CHATEAUDUN. — CHATEAULIN. — CHATEAUNEUF-SUR-CHARENTE. — CHATEAURENARD (B.-R.). — *CHATEAUROUX. — *CHATEAU-THIERRY. — *CHAUMONT. — *CHAUNY. — CHAZELLES-SUR-LYON. — *CHERBOURG. — *CHINON. — *CLAMECY. — *CLERMONT-FERRAND. — *CLUNY. — *COGNAC. — *COMINES. — *COMPIÈGNE. — *CONDOM — CONTREXÉVILLE. — *CORBEIL. — *COSNE. — *COULOMMIERS. — *COUTANCES. — *CREIL. — *CREST. — *CREUSOT (LE) — *DAX. — *DEAUVILLE. — *DENAIN. — *DIEPPE — DIGOIN. — *DIJON. — *DINAN. — *DINARD. — *DOLE. — DOMBRONT. — *DOUAI. — DOUÉ-LA-FONTAINE. — *DOULLENS. — *DRAGUIGNAN. — *DREUX. — *DUNKERQUE. — *ELBEUF. — *EPERNAY. — *ÉPINAL. — ESTAIRES. — *ÉTAMPES. — *EU. — *EVIAN-LES-BAINS. — *ÉVREUX. — *FALAISE. — FLÈCHE (LA). — *FOIX. — *FONTAINEBLEAU. — *FONTENAY-LE-COMTE. — FOUGEROLLES. — *FOURMIES. — *GAILLAC. — *GANNAT. — *GAP. — *GIEN. — *GISORS. — GIVET. — GIVORS. — GOURNAY-EN-BRAY. — *GRANVILLE. — *GRASSE. — GRAULHET. — *GRAVELINES. — *GRAY. — *GRENOBLE. — *GUINGAMP. — *GUISE. — *HAVRE (LE). — *HIRSON — HONFLEUR. — *HYÈRES. — *ISSOUDUN. — JARNAC. — *JONZAC. — *JUSSEY. — *LAIGLE. — *LANGON. — *LAGNY. — *LANNION. — *LAON. — *LAPALISSE. — *LAVAL. — LAVELANET. — *LAVAUR. — *LENS. — *LÉZIGNAN. — *LINOGNE. — LIGNY-EN-BARROIS. — *LILLE. — *LIMOGES. — *LISIEUX. — *LOCHES. — *LODÈVE. — *LONGWY. — *LORMES-LE-SAUNIER — *LORIENT. — *LOUDUN. — *LOUVIERS. — *LUNÉVILLE. — *LURE. — *LUXEUIL. — *LYON. — *MACON. — *MAISONS-LAFFITTE. — MAUERS. — *MANS (LE) — *MANTES. — *MARMANDE. — *MARSEILLE. — *MAUBEUGE. — *MAYENNE. — *MEAUX. — *MELUN. — *MENTON. — *MÉRU. — *MERVILLE. — *MEULAN. — *MEURSAULT. — MEYMAC. — MIRECOURT. — *MILLAU. — *MOISSAC. — *MONTARGIS. — *MONTAUBAN. — *MONTBÉLIARD. — *MONT-DE-MARSAN. — *MONTDIDIER. — *MONTE-CARLO. — *MONTÉLIMAR. — *MONTEREAU. — *MONTLUÇON. — *MONTPELLIER. — *MONTREUIL-SUR-MER. — MONTRICHARD. — *MOREZ-SUR-LOING. — *MOREZ-DU-JURA. — *MORLAIX. — *MOULINS. — *NANCY. — *NANTES. — *NANTUA. — *NARBONNE. — *NEMOURS. — *NEVERS. — *NICE. — *NIMES. — *NIORT. — *NOGENT-LE-ROTROU. — *NOYON. — NUITS-ST-GEORGES. — *OLORON-STE-MARIE. — *ORLÉANS. — *ORTHEZ. — *OYONNAX. — *PAMIERS. — PARTHENAY. — *PAU. — *PÉRIGUEUX. — PÉRONNE. — *PERPIGNAN. — PERTUIS. — *PÉZENAS. — PITHIVIERS. — *POITIERS. — PONS. — *PONT-A-MOUSSON. — *PONT-AUDEMER. — PONT-DE-BEAUVOISIN. — *PONTIVY. — *PONT L'ÉVÊQUE. — *PONTOISE. — *PROVINS. — *PUY (LE). — *QUESNOY (LE). — *QUIMPER. — *RAMBOUILLET. — *REDON — *REIMS. — *REMIREMONT. — *RENNES. — *RÉOLE (LA). — RETHEL. — REVEL. — *RIVE-DE-GIER. — *ROANNE. — *ROCHEFORT-S-MER. — *ROCHELLE (LA). — *ROCHE-S.-YON (LA). — *RODEZ. — *ROMANS. — *ROMILLY-SUR-SEINE. — *ROMORANTIN. — *ROUBAIX. — *ROUEN. — *ROYAN. — *RUEIL. — RUFFEC. — *ST-AFFRIQUE — *ST-AMAND. — *ST-BRIEUC. — *ST-CHAMOND. — *ST-CLAUDE. — *ST-CLOUD. — *ST-DIÉ. — *ST-DIZIER. — *ST-ÉTIENNE. — *SAINT-FLOUR. — STE-FOY-LA-GRANDE. — *ST-GAUDENS. — *ST-GERMAIN-EN-LAYE. — ST-GIRONS. — *ST-JEAN-D'ANGÉLY. — *ST-JEAN-DE-LUZ. — *ST-LO. — ST-LOUP-S.-SEMOUSE. — *ST-MALO. — *ST-NAZAIRE. — *ST-OMER. — *ST-QUENTIN. — ST-REMY (B.-DU-RH.). — ST-SERVAN. — SALIES-DE-BÉARN. — *SAINTES. — SALINS-DU-JURA — *SALON. — SANCOINS. — *SARLAT. — *SAUMUR. — *SEDAN. — *SEMUR. — *SENLIS. — SENONES. — *SENS. — *SÈVRES. — *SOISSONS. — *TARARE. — *TARASCON. — *TARBES. — TERRASSON. — *THIERS. — *THIZY. — *THONON-LES-BAINS. — *THOUARS. — *TONNERRE — *TOUL. — *TOULON. — *TOULOUSE. — TOURCOING. — *TOURNUS. — *TOURS. — TRÉPORT (LE). — *TROUVILLE. — *TROYES. — *TULLE. — TULLINS. — *UZÈS. — *VALENCE. — VALENCE-D'AGEN. — *VALENCIENNES. — *VALOGNES. — *VALRÉAS. — *VANNES. — *VENDOME. — *VERNEUIL-S.-AVRE. — *VERNON. — *VERSAILLES. — VERVINS. — *VESOUL. — *VICHY. — *VIENNE. — *VIERZON. — VILLEDIEU-LES-POELES. — *VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE. — *VILLEFRANCHE-SUR-SAONE. — *VILLENEUVE-S.-LOT. — *VILLENEUVE-S.-YONNE. — VILLERS-COTTERETS. — VILLEURBANNE. — *VITRÉ. — *VOIRON. — VOUZIERS. — YVETOT.

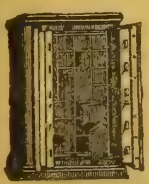
AGENCES A L'ETRANGER : Londres, 53, Old Broad Street; Saint-Sébastien (Espagne), 37, avenue de la Libertad.

CORRESPONDANT EN BELGIQUE : Société Française de Banque et Dépots : Bruxelles, 70, rue Royale ; Anvers, 22, place de Meir.

La Société a, en outre, **100** Bureaux et Agences à Paris et dans la banlieue, et des correspondants sur toutes les places de France et de l'Etranger.

OPÉRATIONS DE LA SOCIÉTÉ :

Dépôts de fonds à intérêts en compte ou à échéance fixe; — **Ordres de Bourse** (France et Etranger) ; — **Souscriptions sans frais** ; — Vente aux guichets de valeurs livrées immédiatement (Obl. de Ch. de fer, Obl. et Bons à lots, etc.) ; — **Escompte et encaissement de Coupons français et étrangers — Mise en règle de titres ; — Avances sur titres ; — Escompte et Encaissement d'Effets de Commerce ; — Garde de Titres ; — Garantie contre le remboursement au pair et les risques de non-vérification des tirages ; — Virements et chèques sur la France et l'Etranger ; — Lettres de crédit et Billets de crédit circulaires ; — Change de monnaies étrangères : — Assurances** (vie, incendie, accidents), **etc.**



SERVICE DE COFFRES-FORTS

au siège social, dans les succursales, dans plusieurs bureaux et dans un très grand nombre d'agences; compartiments depuis **8** *fr. par mo*

Tarif décroissant en proportion de la durée et de la dimension.

(*) Les agences marquées d'un astérisque sont pourvues d'un service de coffres-forts

Ampélographie Tourangelle

Par A. CHAUVIGNÉ. — Prix : 2 fr. 50

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1.600.000 fr. — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS

M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

Cie RAOUL PICTET

28, rue de Grammont. Paris

Machines frigorifiques "PICTET"

Anhydride sulfureux "PICTET"

Solution normale "PICTET"

BOUILLIE VIVAX

Microline "Poudre cuprique"

Action immédiate et durable

La Littorale Béziers

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.

SAINT-LOUP (Marseille).

REVUE

DE

VITICULTURE

TOME L

VINGT-SIXIÈME ANNÉE — 1919

(JANVIER à JUIN)

Jd.B

REVUE
DE
VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Docteur ès sciences,
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Membre du Conseil supérieur de l'Agriculture,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

RÉDACTEUR EN CHEF : Raymond BRUNET
Ingénieur agronome, Propriétaire-Viticulteur

TOME L

VINGT-SIXIÈME ANNÉE — 1919

(JANVIER à JUIN)

D 1,50

PARIS
BUREAUX DE LA "REVUE DE VITICULTURE"
35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, Vème

1919

Imp. F. CHAMPENOIS.

Berlandieri N°2.

26e Année. — Tome L N° 1279 Paris, 2 Janvier 1919.

REVUE DE VITICULTURE

ENQUÊTE SUR LES PRODUCTEURS DIRECTS

Nous commençons, dans ce numéro, la publication d'une enquête sur les Producteurs directs, faite auprès de nos correspondants et de nos rédacteurs, qui ont répondu, en très grand nombre, à notre demande. Nos lecteurs, s'ils ne peuvent se faire une opinion définitive sur une question complexe et qui est bien loin d'être au point, seront du moins renseignés, même par des opinions et observations contradictoires, sur l'état actuel des mérites et des défauts des Producteurs directs et sur le rôle restreint qu'ils peuvent remplir dans l'ensemble du vignoble français. — G. B.

LES PRODUCTEURS INDIRECTS

C'est de ce nom que j'ai salué, il y a vingt ans, au Congrès viticole réuni à Lyon pour l'inauguration du monument Pulliat, les producteurs directs que leur insuffisante résistance phylloxérique reléguait au rang de greffons. Couderc 4.401 et Seibel 1 venaient alors de fléchir lamentablement dans mes champs du Péage ; et, depuis, leur débandade y a été suivie de celle de tant d'autres numéros que je désespère de rencontrer jamais un hybride vraiment fertile capable de vivre chez moi sur ses propres racines.

Je le regrette d'autant plus que je considère l'emploi des producteurs directs comme capital dans notre deuxième reconstitution. Par leur santé aérienne les hybrides sont appelés à nous rendre de grands services en présence de l'acuité croissante du Mildiou compliquée par la pénurie de la main-d'œuvre et le renchérissement des traitements anticryptogamiques. Il est certain que, depuis plusieurs années, sauf cet été où la sécheresse a gêné son éclosion, le Mildiou s'est montré de plus en plus virulent, si bien que les viticulteurs ont été jusqu'à accuser le sulfate de cuivre d'impuissance et les viniferas de sénilité. Comment s'étonner alors de voir nos coteaux, dont les greffes déjà trentenaires demandent à être renouvelées, faire des infidélités à nos vieux viniferas pour leur préférer les jeunes hybrides si pleins de promesses ?

La cause du producteur direct est donc entendue. Tout le monde en désire et tout le monde en plante ; mais tout le monde n'en aura pas la même satisfaction, parce que la durée de ces vignes nouvelles dépendra essentiellement de la nature du terrain et de l'action du Phylloxera. C'est fort bien de signaler la résistance au Mildiou, et parfois même à l'Oïdium, de quelques numéros susceptibles de donner du bon vin sans sulfatage, mais il serait non moins utile de vérifier leur degré de résistance phylloxérique si l'on veut éviter à leurs planteurs de coûteuses et désagréables surprises.

Résistance phylloxérique des producteurs directs. — Que vaut cette résistance? D'après M. Eugène Rouart, elle est plus grande qu'on ne l'a dit ; seulement elle est très variable selon les numéros et les sols, et est encore mal étudiée. Qu'elle soit plus grande qu'on ne l'a dit, j'en doute un peu ; mais qu'elle soit mal étudiée, ce n'est que trop exact.

Son étude d'ailleurs n'est point chose commode. Tous les procédés de laboratoire indiqués par nos maîtres en hybridation, et suivis par eux, ne donnent que des indications relatives. Seule, l'épreuve en grande culture pendant un nombre suffisant d'années fournirait des renseignements certains. Mais peut-on obliger nos fabricants d'hybrides à multiplier par milliers de pieds leurs milliers de numéros de valeur inconnue? Comme il est plus simple, et plus avantageux pour eux, de les mettre de suite en vente et de laisser aux acheteurs le soin du triage définitif!

Ce sera donc aux praticiens à juger en dernier ressort de la résistance des nouveaux venus, et encore à la condition de les planter en carré d'une seule espèce et non en collections de quelques souches. Les champs d'essai où chaque cépage étudié ne figure que par quelques pieds seulement sont une cause fréquente d'erreur, parce que, même dans un sol phylloxérant, c'est-à-dire chaud et superficiel et où les affaiblissements sont rapides, les bons numéros bénéficient de la proximité immédiate des médiocres, qui attirent à eux l'insecte et en délivrent quelque temps leurs voisins. C'est un trompe-l'œil qui exagère tout ensemble la faiblesse des uns et la vigueur des autres.

C'est ainsi que, plantés côte à côte, le Couderc 272-60 permet au 343-14 d'être vigoureux ; de même pour le 241-125 par rapport au 146-51. Ainsi le Seibel 1.060 met en valeur son 1.000 ; le Malègue 469-2 son 163-8 ; l'Oberlin 541 son 595 ; le Baco 43-23 son 24-23 : le Gaillard 157 son 194 ; le Castel 929 son 1.832 ; le Rouget 22-2 son 24-3 ; le Péage 1-4 son 1-18 ; etc., etc. Les seconds se montrent visiblement plus résistants que les premiers; mais cela ne prouve nullement qu'ils possèdent une résistance spécifique suffisante.

Aussi la question reste entière et se trouve plus aisément solutionnée par l'examen attentif du terrain que par celui des lésions radiculaires des numéros essayés.

Il y a des terres favorables aux directs et d'autres qui leur sont réfractaires. Les premières sont des terres franches, profondes et fraîches mais saines, situées plutôt en plaine qu'en coteau, et souvent même en dehors du vignoble. J'en possède un exemple frappant dans mon domaine de Charrecey, canton de Givry (Saône-et-Loire). Au fond d'une petite vallée de riches alluvions, et en lisière d'un pré, j'y conserve des Othellos de trente-deux ans et même des souches de vieilles vignes françaises directes, vierges de sulfure et d'engrais. Dans des sols analogues, doués d'une telle fertilité, on peut planter hardiment la plupart des hybrides réfractaires au Mildiou avec une quasi-certitude de succès.

Les secondes sont constituées par des coteaux superficiels et chauds, qui, sans être arides, sont un peu maigres en azote, et parfois calcaires. La vigne française s'y plaisait fort avant le Phylloxera ; et elle y donnait de très bons produits. C'est là que, chez nous, le puceron maudit a fait sa première apparition et ses plus

foudroyants ravages. Ce genre de terrain, très répandu dans la Côte Chalonnaise, a été reconstitué en greffes sur américains purs ou hybrides américo-américains, qui y ont donné pendant une vingtaine d'années de belles récoltes. Eh bien! j'estime que dans ces sols, où ont vécu victorieusement les américains réellement résistants, tels que Riparia et Rupestris, aucun hybride direct vraiment fertile n'est capable de durer assez longtemps sur ses propres racines pour être rémunérateur. D'où la nécessité de transformer le producteur direct en producteur indirect, c'est-à-dire en hybride greffon, et de l'étudier à ce point de vue spécial.

Hybrides greffons. — Le choix du greffon a une importance considérable dans l'établissement de tout vignoble greffé; c'est de lui que dépend souvent la durée et, par conséquent, la prospérité de l'exploitation. Sur un même porte-greffe, le Riparia-Gloire, par exemple, qui a été le plus communément employé dans ma région, j'ai vu des greffons venir en aide à leur sujet et augmenter l'élan de sa pousse par leur vigueur propre, alors que d'autres, au contraire, lui semblant à charge, étaient la plupart du temps la cause de ses dépérissements précoces. C'est ainsi que Chardonnay et Aligoté auront duré deux fois plus que le Melon. Il serait donc extrêmement intéressant de savoir, avant de les employer comme greffons, quels sont parmi les producteurs directs ceux qui se conduiront comme l'Aligoté pour leur donner la préférence sur ceux qui imiteraient le Melon. Malheureusement la question du greffage des hybrides a été aussi mal étudiée que celle de leur résistance phylloxérique. Elle est encore dans le vague. Il serait grand temps de l'approfondir et de la solutionner. Aux amateurs d'hybrides qui auront le courage d'entreprendre ce travail d'ensemble j'apporte ici la modeste contribution de quelques notes personnelles.

Il y a seize ans, j'avais greffé un certain nombre de producteurs directs sur trois sujets différents, Mourvèdre-Rupestris 1.202, Solonis-Riparia 1.616 et Berlandieri-Riparia 157-11, pour étudier l'influence respective de la sève du Rupestris, du Riparia et du Berlandieri sur la fructification. Hâtons-nous de dire que le résultat a été celui que je supposais. Sous le double rapport du poids de raisins et de la densité du moût ces porte-greffes se sont classés ainsi : d'abord 157-11, puis 1.616 et enfin 1.202. L'échelle de vigueur est inverse ; et c'est tout naturel que le 1.202, avec moins de fruit, ait eu plus de bois que les autres.

Tout cela n'a rien de bien neuf ni de bien surprenant. Mais cet essai m'a démontré autre chose, que je ne soupçonnais guère à ce moment-là, c'est que chez les producteurs directs il existe, comme chez les vinifera, des cépages-greffons dont la vigueur augmente avec l'âge, tandis que d'autres vont en rabougrissant et arrivent à tuer leur porte-greffe, même s'il est aussi robuste que le 1.202.

Ces producteurs indirects peuvent se diviser en trois catégories:

1° *Bons greffons :* Couderc 1.103, 1.206, 2.001, 2.801, 3.301, 117-3, 122-20, 173-38, 302-60.

Seibel 1, 14, 47.

Castel 115, 4.001, 4.237, 12.624. Rouget, 113, 8-14, 22-2, 24-4.

Jurie 580, Oberlin 702, Péage 5-10 et 5-17, Plant des Carmes, Auxerrois-Rupestris, Batard-Dumas, Viennois.

2° *Médiocres greffons* : Couderc 503, 504, 904, 1.101, 3.303, 3.802, 4.101, 4.401, 82-32, 87-115, 89-82, 90-38, 126-22.

Seibel 128, 156. Castel 120, 1.720, 5.009, 11.115.

Rouget 24 2, Péage 1-4, Gaillard 21, Lacombe 3, Noah, Alicante Terras.

3° *Mauvais greffons* : Couderc 802, 1.401, 3.904, 3.907, 6.301, 28-112, 126-21, 132-11.

Seibel 1.032, 2.003, Castel 3.540, 6.011, 12.623, 7.613, Rouget 24-3, Salgues 175, Fournié, Hybride Franc.

De ces soixante-dix cépages, tous anciens et démolés, bien peu sont aujourd'hui pratiquement utilisables ; les nouveautés de nos hybrideurs leur sont supérieures. Mais que deviendront, à leur tour, ces nouveautés, ces brillants numéros dont nous lisons l'éloge enthousiaste dans maints catalogues, après une vingtaine d'années de greffage? Tel est le problème à la solution duquel je voudrais intéresser les créateurs de champs d'expérience.

Conclusion. — Il appartient aux viticulteurs d'avant-garde qui ont reconnu la nécessité de l'emploi des producteurs directs et aux puissantes associations viticoles, telles que la Société régionale de viticulture de Lyon, qui ont décidé de collaborer à leurs essais en les patronnant, de mettre dès maintenant à l'ordre du jour de leurs études cette question des hybrides greffons. Cela n'entravera d'ailleurs nullement l'extension de franc pied de ces cépages, partout où la terre sera propice à leurs racines. Déjà de belles plantations d'hybrides se multiplient autour de moi.

Le Noah se répand dans les sols argilo-siliceux ; le Gaillard n° 2 l'y suit avec succès. Ils font la joie et la fortune des fermiers. Les vignerons au palais plus raffiné leur préfèrent les Oberlin 595 ou 605 et le Castel 19.637.

Cet hybride, largement propagé par M. Poirier, de Chagny, a, comme le Baco 24-23, une saveur de Cabernet qui permet de faire du vin de Bordeaux en Bourgogne. Cela n'est pas pour déplaire au commerce.

Quelques propriétaires ont adopté le Gaillard 194, malgré la petitesse de sa grappe, et le Jurie 580, malgré sa maturité tardive. D'autres se déclarent émerveillés des Bertille-Seyve 453 et 893.

Le vieux 4.401 s'est rajeuni en grossissant sous le nom de Buffet. Les Couderc 1 et 8 m'ont montré cette année leurs raisins, qui m'ont paru dignes de leurs aînés.

Dans les blancs les nouveautés sont aussi nombreuses que dans les rouges et non moins intéressantes. Les Couderc 272-60 et 343-14 sont un peu délaissés pour le Bertille-Seyve 450 et les Seibel 850, 867, 880 et 4 681. Si le Baco 22 A est trop tardif pour la Bourgogne, par contre son 2-16 s'annonce d'une précocité extrême et d'une santé supérieure à celle du premier. Le Castel 1.832 conserve des partisans. Mais le plant qui réunit tous les suffrages est bien le Gaillard-Girerd 157, dont la fertilité merveilleuse demande, il est vrai, à être soutenue par de bonnes fumures, ou mieux encore par un vigoureux porte-greffe.

Dans bien des cas le greffage de ces plants s'imposera. Il est donc nécessaire d'étudier leurs aptitudes en tant que greffons. Partout où l'hybride ne pourra vivre de franc pied songeons à employer le producteur indirect.

(A suivre.) J. Roy-Chevrier.

ACTUALITÉS

Le Berlandieri (F. P.). — Le prix de la réquisition des vins dans la 16e région (M. L.). — La réquisition des vins et les prix (Labergerie). — La réquisition des vins (A. Sambucy).

Le Berlandieri (*Voir la planche en couleurs*).

La belle étude de M. J. Bertrand, parue dans la *Revue*, a de nouveau appelé l'attention de nos lecteurs sur les mérites des Berlandieris purs comme porte-greffes incomparables, tant par leur vigueur, leur productivité et la parfaite maturation donnée aux greffons, que par leur bonne adaptation non seulement aux terrains les plus calcaires, mais aussi aux terres d'alluvions. M. J. Bertrand accuse des reprises très élevées au bouturage par un procédé spécial et sous le climat algérien, résultats qui avaient été rarement obtenus en France, où ces porte-greffes n'avaient été utilisés, en grande culture, que sur des surfaces restreintes jusqu'à ce jour. C'est cette difficulté au bouturage qui avait arrêté l'extension de ces porte-greffes dont les mérites, pour presque tous les terrains, sont supérieurs à ceux de tous les autres porte-greffes, surtout pour les vignobles à grands vins, mais aussi pour les régions à vins communs. Pour répondre à la demande de nos lecteurs, nous donnons, avec ce numéro, une planche en couleurs représentant le *Berlandieri n° 2*, une des meilleures variétés de Berlandieris. — F. P.

Le prix de la réquisition des vins dans la 16e région
(Hérault, Aude, Pyrénées-Orientales).

On nous communique la note suivante :

« Le Sous-Intendant militaire, délégué à la direction du service des vins de la 16e région, porte à la connaissance du public le barème ci-après, applicable aux vins de la récolte 1918, tel qu'il a été fixé par décision du ministre du Ravitaillement, en date du 7 décembre 1918 :

6°, 45 francs ; 7°, 54 francs; 8°, 64 francs; 9°, 72 francs ; 10°, 80 francs ; 11°, 85 francs; 12°, 90 francs; 13°, 95 francs; 14°, 100 francs.

Les prix ci-dessus s'appliquent aux vins rouges : les vins blancs seront payés, dans toutes les catégories, 5 francs de plus par hectolitre.

L'évaluation du degré alcoolique des vins sera faite au dixième de degré, chaque dixième de degré donnant droit à un supplément de prix égal au dixième de la différence entre les prix prévus au barème pour le degré en-dessus et le degré en dessous. »

C'est donc à 8 francs le degré que l'Intendance a encore fixé, cette année, le prix de la réquisition des vins, réquisition qu'elle n'a fait porter, pour le *tiers* de la récolte, que sur les départements de l'Aude, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales et Gironde. Or, le prix au jour officiel de la réquisition était, dans les

départements méridionaux, de 10 francs ; il est encore, actuellement, malgré la suppression des transports, de 10 francs le degré. Le propriétaire perd donc de 10 francs à 20 francs par hectolitre pour les vins réquisitionnés qui représentent le tiers de sa récolte. C'est un impôt injuste et injustifié puisqu'il ne frappe qu'un petit nombre de viticulteurs français. Nous ne saurions trop protester contre pareille injustice. Aux représentants des régions ainsi pressurées par l'Intendance à faire leur devoir. Si l'Intendance (voir la réponse ci-dessous du ministre de l'Agriculture) a cherché de nombreux procès, elle aura réussi!! Les événements ne lui ont vraiment rien appris et le *fait du prince* reste toujours la directive de ses décisions. — M. L.

La réquisition des vins et les prix. — La presse viticole s'est élevée contre la prétention de faire prendre par les réquisitionnés l'engagement de ne faire aucune opposition aux prix qui seraient fixés, sous forme d'acceptation à l'avance de ces prix, quels qu'ils puissent être. M. Caffort, député, a posé à ce sujet une question à M. Boret, qui a répondu : « La commission de réception en cause procédait ainsi par suite d'une interprétation erronée de dispositions antérieures. En conséquence, les engagements pris par les viticulteurs dans les conditions dont s'agit sont considérés comme nuls et non avenus. » *Journal officiel* du 22 décembre 1918, page 11021.)

M. Boret nous permettra de lui affirmer que le fait signalé par M. Caffort n'a pas été isolé, c'était bel et bien une manœuvre assez générale, organisée par ses services, à son insu. Ce petit exemple devrait pourtant lui ouvrir les yeux sur la mentalité des gens qui collaborent au ...ravitaillement des collaborateurs... du ravitaillement national. — LABERGERIE.

La réquisition des vins. — Nous ne protesterons jamais assez contre le système de la réquisition des vins qui est souverainement injuste par l'inégalité du traitement imposé aux diverses régions viticoles, par la fixation du taux de réquisition, qui est faite d'une façon purement arbitraire au lieu d'adopter les cours officiels des marchés commerciaux, par le retard à faire connaître aux intéressés le barême des prix, et enfin par la difficulté à obtenir le paiement de la marchandise livrée.

Si encore, malgré l'injustice qu'elle consacre, la réquisition avait pour effet de procurer aux armées une boisson de meilleure qualité et d'un prix de revient moins élevé que dans le cas où ce service serait confié au commerce des vins, c'est-à-dire à des gens dont c'est le métier et sur lesquels peut s'exercer la surveillance résultant des lois sur la fraude, il n'y aurait que demi-mal. Mais, comme cela arrive trop souvent chaque fois que l'Etat a la prétention de se substituer aux organisations compétentes, par le système de la réquisition confié à l'Intendance, ces deux buts ne sont pas atteints, bien au contraire, et les raisons par lesquelles le ravitaillement a cru pouvoir justifier ses agissements se trouvent controuvées.

Nous étions informés dans les premiers jours de novembre que des vins logés dans plusieurs caves de groupement du Gard étaient devenus défectueux et impropres à la consommation par suite de la négligence et du manque de soins. Pour nous assurer de ce fait et empêcher la livraison de ces vins, un de nos agents se présentait dans ces diverses caves à fin de prélever des échantillons. L'accès lui en fut refusé et nous dûmes nous adresser au service compétent, en l'espèce la direction qui se trouve à Montpellier. Réponse évasive de l'Intendant chargé du service, qui déclare demander des instructions à l'Administration supérieure à Paris. Nous attendons encore la réponse qui sûrement arrivera trop tard, si toutefois jamais elle arrive.

Pendant ce temps, nous savons que les caves se vident et que les vins impropres à la consommation sont expédiés, grâce à des coupages savants avec des vins nouveaux et à des pratiques qui auraient été interdites et sévèrement

réprimées, si elles avaient été effectuées par des producteurs ou des négociants. C'est raide tout de même qu'un service public soit le premier à donner l'exemple de la désobéissance et à se mettre au-dessus de la loi.

Nous protestons contre ces agissements qui, une fois de plus, viennent à l'appui de notre thèse et condamnent le système de la réquisition. A chacun son métier et égalité devant la loi. C'est tout ce que nous demandons. — A. Sambucy.

REVUE COMMERCIALE

VIGNOBLES ET VINS

De nos Correspondants :

Hyères (*Var*, 15 *décembre*). — Monsieur le rédacteur de la *Revue de Viticulture*, comme vous je suis convaincu qu'il est indispensable de mettre au point la situation du marché des vins et vous indiquez très judicieusement les divers points d'une enquête générale dont les résultats seraient favorables non seulement aux producteurs, mais aussi aux commerçants et aux consommateurs.

Pour donner à votre si juste proposition la suite qu'elle comporte, je vous adresse les renseignements suivants qui pourront servir à établir l'exacte situation de la viticulture dans notre département. La récolte s'y est élevée, cette année, à 1.351.000 hectolitres contre une production de 883.800 hectolitres en 1917, ce qui prouve que, malgré les fâcheuses prévisions basées sur les plus grandes probabilités et grâce à des pluies bienfaisantes survenues quelques jours avant les vendanges, nos vignerons ont eu généralement lieu d'être satisfaits de la quantité de vin qu'ils ont versée dans leurs tonneaux. Une partie d'entre eux aurait pourtant le droit de réclamer, si cela pouvait leur servir à quelque chose, parce que cette abondance a été fort irrégulièrement répartie, non seulement dans nos trois arrondissements, mais dans nos différentes communes, bien souvent aussi dans des propriétés limitrophes et même parfois, comme cela s'est passé chez moi, dans des plantiers situés à côté les uns des autres et complantés de mêmes variétés de cépages. Nous avons donc été favorisés cette année, puisque notre récolte a été d'une abondance moyenne, quand elle a été déficitaire dans le reste de la France viticole. Il en a été de même pour la qualité de nos vins qui est de premier ordre sous tous les rapports, ce qui prouve une fois de plus que la qualité des fruits dépend en grande partie de la régularité des pluies à l'époque où s'accomplit leur maturation.

Mais tous ces avantages perdent certainement une très grande partie de leur valeur, car nous nous trouvons de plus en plus privés des moyens d'écouler le surplus de notre récolte et que les viticulteurs du Sud-Est se demandent, avec la plus légitime anxiété, s'ils pourront tirer de leurs vins la rémunération à laquelle ils ont droit de leurs labeurs et vendre leurs vins aux prix qu'ils valent réellement, si l'on tient compte de leur titre alcoolique, de leur couleur et de leur extrait sec, qualités exceptionnelles qui les font rechercher pour les combinaisons qui sont pratiquées dans les grands centres de consommation. Ceux qui

sont consommés sur place se vendent actuellement dans les prix de 90 francs pour les rouges et de 100 à 110 francs pour les blancs, mais ils dépasseraient certainement les prix de l'année dernière, s'ils pouvaient être régulièrement enlevés et consommés ailleurs à Toulon ou à Marseille.

L'état actuel de la vigne est en général très satisfaisant, et cela, même dans les plantiers qui n'ont pas donné, cette année, la moindre récolte, car le Mildiou n'y a attaqué et détruit que les fleurs. Après cette désastreuse invasion, la vigne a continué à végéter normalement et les bois qui se trouvent dans de bonnes conditions motiveraient les plus belles espérances pour la prochaine vendange, si les moyens de communication permettaient de recevoir, comme par le passé, les engrais de ferme ou chimiques dont cette région du Sud-Est est totalement privée depuis le commencement de la guerre, et si les ravages causés par les insectes ne sont pas plus importants qu'en 1918. — Dr E. Vidal, *correspondant national de l'Académie d'agriculture.*

Côte-d'Or (30 *décembre*). — Aussitôt après les vendanges, les bruits de paix, puis la signature de l'armistice, ont eu pour conséquence une baisse très marquée sur les vins ordinaires. Les prix sont tombés à 280-290 francs la pièce nue pour les vins rouges, et à 350-360 francs pour les vins blancs.

Mais les transports par voie ferrée ne s'étant pas améliorés, et les arrivages de vins du Midi étant toujours très difficiles, les cours se relèvent progressivement à mesure que les achats augmentent. Ces jours-ci les prix de 300-310 francs la pièce sont atteints dans les environs de Dijon où les ventes sont nombreuses.

Les livraisons se font par voitures et par camions automobiles, même à des distances assez considérables, tant les besoins sont pressants.

Quant aux vins fins, la Victoire des Alliés a eu, comme conséquence, une hausse nettement marquée des prix. Quelques cuvées de choix de 1915 qui n'avaient pas trouvé preneur à 1.100 francs la pièce logée, avant les vendanges, se sont enlevées récemment à 1.250 francs.

La vente des vins fins nouveaux est également active ; une de nos coopératives vinicoles vient de vendre sa récolte à 1.050 francs la pièce, soit une hausse d'environ 100 francs par pièce depuis les vendanges.

D'après les déclarations de récoltes, la production des vins, en Côte-d'Or, est, cette année, d'environ 50 % plus élevée que celle de 1917. Elle peut donc être estimée à environ 350.000 hectolitres de vin, pour une surface approximative de 19.500 hectares de vignes, soit un rendement moyen d'un peu plus de 17 hectolitres à l'hectare. La récolte a naturellement été très jalouse. Certains petits et moyens propriétaires, dont les vignes ont été très bien soignées, ont récolté, malgré la sécheresse, jusqu'à 40 à 50 hectolitres de vin ordinaire par hectare, tandis que ceux dont les vignes ont été négligées depuis la guerre, par suite du manque de main-d'œuvre, d'engrais..., n'ont produit que 10 à 15 hectolitres par hectare. L'affaiblissement de beaucoup de ces dernières vignes est même inquiétant, car, pour les sauver du désastre qui les menace, il n'est que temps que les vignerons rentrent pour les travailler et que des engrais y soient employés à haute dose.

Quant aux sarments, ils n'ont pas souffert du Mildiou, ni de l'Oïdium et ils ont conservé leurs feuilles jusqu'en novembre. L'aoûtement des bois de taille est donc parfait, et si l'hiver est normal, on peut escompter une belle sortie de grappes pour l'année prochaine.

Comme ennemis de la vigne en Côte-d'Or, la Cochylis et l'Eudémis se montrent de plus en plus redoutables. Cette année encore, malgré la sécheresse de l'été, ces insectes ont causé de grands dégâts dans de nombreux vignobles. Le système de culture de la vigne en gobelet généralement usité en Bourgogne est d'ailleurs peu favorable aux traitements insecticides, arsenicaux ou nicotinés, tandis qu'il offre de précieux abris aux parasites. — F. Jouvet.

Aveyron (25 *décembre*). — La sécheresse de l'été dernier a favorisé la production du vin, par suite de l'absence presque totale des maladies cryptogamiques. Malgré tout, le rendement total n'a pas été ce qu'il devrait être, un certain nombre de vignes étant de plus en plus fatiguées par l'absence de fumures et de soins intelligents qui ont été la conséquence de quatre années de guerre.

C'est ainsi que la quantité totale de vin récoltée en 1918 n'a été, d'après les renseignements fournis par l'Administration des contributions indirectes, que de 259.903 hectolitres, contre 199.314 hectolitres récoltés en 1917. Il y a augmentation de 60.589 hectolitres, mais cette augmentation aurait été plus importante s'il n'y avait pas eu les causes de diminution indiquées plus haut : la moyenne des dix dernières années est, en effet, de 262.553 hectolitres. Le rendement moyen par hectare, en 1918, est de 22 hectolitres.

Au point de vue du prix, il y a augmentation : de 80 à 90 francs en 1917, la valeur de l'hectolitre est passée de 100 à 110 francs en 1918 : en tablant sur une valeur minimum de 100 francs; la récolte dans le département de l'Aveyron représente donc le joli denier de 25.990.300 francs.

Les vignes méritent donc tous les soins qu'elles réclament : les vignerons son décidés à les leur accorder : malheureusement, beaucoup d'entre elles ont péri pendant la tourmente et ne pourront être reconstituées que par une replantation. — E. Marre.

COURS DES VINS

Paris. — Vins rouges du Midi, 180 à 200 francs l'hectolitre; vins blancs, 210 et 250 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 395 à 430 francs, blanc 450 à 460 fr. et le litre de 2 fr. 25 à 3 francs. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, pour novembre, à la pièce, fût rendu ou facturé à 43 francs : vin de table, rouge 1er choix, 415 francs; 2e choix, 405 francs; 3e choix, 395 francs; vin blanc de comptoir, 435 francs; piccolo et vin de carafe, 420 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 francs l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime.

Midi. — *Nîmes* (23 *décembre*) : Vins de 1918 : vins rouges logés, Aramon de plaine, 7° à 9°, de 78 à 86 francs; Montagne, 9° à 11°, de 87 à 96 francs; Costières, de 96

à 100 francs ; rosés, 90 à 105 francs; blancs, 100 à 120 francs. — Eau-de-vie et alcools : trois six, bon goût 86°, 650 francs; marc, 450 à 460 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 275 francs.

Montpellier (24 *décembre*). — Vins de 1918 : rouge, 8° à 9°, de 78 à 86 francs ; 9° à 10°, de 88 à 95 francs ; Montagne, 10° et au-dessus, 96 à 100 francs ; vin rosé, 90 à 105 francs ; blanc, 115 à 125 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 625 francs : marc à 86°, 475 francs ; eau-de-vie à 52°, 470 francs ; eau-de-vie de marc à 52°, 250 francs.

Perpignan et Narbonne (20 *décembre*). — Vins de 1918 : logés, de 8° à 12°, Narbonne, 75 à 100 francs ; Perpignan, de 76 à 100 francs l'hectolitre.

Béziers (27 *décembre*). — Vins rouges, récolte 1918, de 75 à 96 francs ; rosés, 90 à 105 francs, et blancs, 100 à 120 francs. — Alcool trois-six de vin 86°, de 650 à 675 francs ; eau-de-vie de Béziers 52°, de 450 à 470 francs ; trois-six de marc à 86°, de 425 à 450 francs ; eau-de-vie de marc à 52°, de 260 à 270 francs.

Alger (14 *décembre*). — Vins rouges 11° 5 à 12° 5, 70 à 75 francs l'hectolitre, 10° à 12°, 2e choix, de 60 à 67 francs ; 3e choix et distillerie, 4 fr. 15 le degré ; blanc, de raisins rouges, 9° 1/2 à 12°, de 63 à 75 francs ; de raisins blancs, 10° à 12° 1/2, de 72 à 84 francs ; trois-six de vin, 575 à 600 francs les 100° ; trois-six de marc, 325 à 350 francs les 100°.

Sud-Ouest. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.100 à 1.200 francs le tonneau, pour les ordinaires ; les blancs ordinaires, de 1.300 à 1.500 francs le tonneau ; bourgeois, de 2.000 à 2.500 francs ; crus classés, de 2.500 à 3.800 francs et au dessus. — *Dordogne :* de 1.050 à 1.200 francs pour les 1918 ; les Monbazillac de 1.400 à 1.600 francs. — *Charentes :* 220 à 230 francs la barrique ; grande Champagne, le degré distillation à 11 fr. 25. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 225 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 225 à 275 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 280 fr. la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 francs. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 100 à 120 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 105 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 90 à 110 francs ; les blancs, de 100 à 110 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 100 à 115 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 110 à 120 francs l'hectolitre.

Est. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 325 à 350 francs ; vins fins, 1.000 à 1.500 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 200 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 350 à 450 francs. — *Beaujolais :* 250 à 320 francs la pièce pour les ordinaires et 340 à 375 francs pour les supérieurs. — *Mâconnais :* les 1918, 250 à 325 francs la pièce pour les vins communs et 350 à 400 francs pour les rouges supérieurs ; les blancs de cru de 375 à 500 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre ; les blancs de 160 à 180 francs ; les Arbois, de 175 à 200 francs ; blancs, de 180 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 300 à 320 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 180 à 200 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 200 à 220 francs. — *Savoie :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs. — *Champagne :* Ay, 1.400 fr. la pièce ; Avenay, 900 francs ; Vertus, 1.200 francs.

Centre et Ouest. — *Anjou :* Vins rouges, 240 à 250 francs ; vins blancs, de 300 à 400 francs et vins de tête de 425 à 550 francs. — *Cher :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 225 à 250 francs la barrique de 228 litres le rouge, et 260 à 300 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 225 à 250 francs la pièce de 225 litres ; vins blancs ordinaires de 230 à 300 francs. — *Loiret :* blancs, 250 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 150 à 225 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 130 francs l'hectolitre. — *Allier :* 280 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs, l'hectolitre.

COURS DES MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS DE LA VITICULTURE

Soufres, sulfates, poudres cupriques, bouillies, produits insecticides.

Soufre trituré et sublimé, cours taxés pour 1917-1918, les 100 kgr..	65 et 80	»
Sulfate de cuivre France, cours taxés pour 1917-1918 (frais en plus).....	195	»
Sulfate de cuivre, origine anglaise, cours libres.....	215	»
Cristaux de soude (en sacs de 100 kgr) au détail (taxé).....	52	»
Chaux magnésie (Otto), les 100 kgr	9	»
Bouillie Boude (les 100 kgr).....	135	»
Loysol (bidons au cours), le kgr).....	3	»
Soufre noir (Schlœsing).....	30	»
Bouillie Rouch (« La Cuve »), les 100 kgr.....	180	»
Bouillies Jacquemin (cupri-sulf.-formolée, par 240 kgr, le kgr).....	2	95
— — (— et pyridinée insecticide, le kgr).....	3	25
Bouillie Vivax (La Littorale).....	175	»
Poudre Microline (La Littorale).....	40	»
Adhésol (B.) les 100 kgr.....	330	»
Bouillie Schlœsing (brut, Marseille, les 100 kgr).....	185	»
Bouillie bordelaise (Otto).....	178	»
Atomite (Otto, poudre cupro-calcique, 10 % sulfate, les 100 kgr).....	40	»
Arséniate de soude (Otto), les 100 kgr.....	475	»
Pyralux (Otto), les 100 kgr.....	180	»
Acétate de plomb (Otto), les 100 kgr.....	700	»
Olco-Lusyl.....	250	»
Bouillie Perdoux (100 kgr).....	198	»
Bouillie bordelaise céleste (Jullian).....	185	»
Soufre à l'hydrate de cuivre (Perdoux, 100 kgr).....	36	»
Bouillie F. Barbault (50 % sulfate de cuivre), les 100 kgr.....	155	»
Cupro-sulfure naphtaliné (F. Barbault), les 100 kgr.....	70	»
— simple — —	65	»
Soufronol n° 0 (Germain), les 100 kgr.....	67	»
Bouillie bordelaise (G.), les 100 kgr.....	185	»
Polysulfures alcalins (L. H.), les 100 kgr.....	61	50
Chaux magnésie pour poudrages (P. D. R.), les 100 kgr.....	10	80
— — pour bouillies (P. D. R.), les 100 kgr	11	70

Produits œnologiques. Tartres et lies.

Crème de tartre (premier blanc 98 à 99 %, les 100 kgr)	670	»
Tartres (70/80 le degré de cristallisation, Montpellier, Bordeaux).....	3	30
Lies de vin (le degré).....	1	30
Acide tartrique.....	975 à 1100	»
Anhydride solution légale 8 % (Mendés, le litre).....	0 75 à 0	80
Bisulfite de soude, le kgr.....	2 50 à 3	»
Gélatine Lainé (tablettes et poudre), le kgr.....	14 et 16	80
Gélatine Lainé (solution), le litre).....	7	»
Sulfito-tannin (La Littorale), le kgr.....	14	»
Phosphate d'ammoniaque (G.).....	350	»
Solution normale Pictet, anhydride sulfureux pur (le litre).....	0 80 à 0	90
Phosphofermentol (Otto) les 100 kgr.....	300	»
Tannin pur soluble (Otto) le kgr.....	15	»
Anhydride sulfureux liquéfié Pictet (prix spéciaux pour marchés), le kg base.	2	»
Bio-sulfite Jacquemin (le kgr).....	2	45
Œnotannin pour vins rouges ou blancs (Ch. Appert, le kgr).....	9 et 12	»
Anoxydine Servœnol (Ch. Appert, en pastilles, le kgr).....	8	»
Sulfophosphate Hubert (La Littorale).....	300	»
Négril (Charbon décolorant, La Littorale).....	250	»
Colloses (Clarifiants liquides, La Littorale).....	450	»

Vignes américaines. Voir cours spéciaux.

Céréales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 68 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr, les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. ; méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, 53 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 35 fr. 94; Chicago, 24 fr. 80 ; Buenos-Ayres, 27 fr. 28.

Pommes de terre et légumes secs. — Par décret du 24 sept. sont taxées : les pommes de terre à chair blanche à 35 fr. les 100 k., à chair jaune à 38 fr. les 100 k. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 70 à 80 fr. ; paille d'avoine, 80 à 100 fr. ; foin, 265 à 275 fr. ; luzerne, 350 fr. — Caroubes, »» fr. — Graines de trèfles, 575 francs ; de luzerne, 250 à 400 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* taxées ; et de 5 fr. 30 à 6 fr. 50 le kgr pour les huiles diverses en mélange. — *Lin* et *Colza* : taxées, le lin à 5 fr. 05, le colza à 6 fr. 50 le kgr. — *Suifs* : 325 à 350 fr. *Miels* : Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, » » francs ; Troix-six, Midi, à 86°, 650 francs.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 70 à 4 francs. — Veaux, 4 fr. 40 à 5 fr. — Moutons, 5 fr. à 6 fr. 20. — Porcs, 6 fr. 84 à 7 fr. 14.

Engrais (le quintal métrique). — Nitrate de soude, 85 fr. ; Sulfate d'ammoniaque, 125 fr. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 47 fr. 50 ; superphosphate minéral 16/18, 29 fr. ; Scories, 19 fr. ; Sulfate de potasse, les 100 kgr, » » fr. ; Nitrate de chaux, »» fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 8 fr. 50. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, taxés par décret du 3 juin à : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, les 100 kgr : Midi, et Sud-Ouest, de 500 à 800 fr. ; Thomery, 300 à 800 fr. — Poires, 230 à 900 fr. — Pommes, 150 à 400 fr. — Noix, 230 à 380 fr. — Châtaignes, 120 à 200 fr. — Oignons, 50 à 60 fr. — Ail, 200 à 230 fr. — Carottes, 40 à 70 fr. — Tomates, 100 à 175 fr. — Navets, 25 à 35 fr. — Epinards, 90 à 110 fr. — Choux-fleurs du Midi, pièce, de 0 fr. 75 à 1 fr. 50. — Citrons, 35 à 45 fr. — Mandarines, le 100, de 10 à 35 fr. — Oranges, de 15 à 40 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du 22 au 28 décembre 1918.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	7 »	3 »	5 »	2	....22....	12 »	6 »	9 »	2
Lundi.....	13 »	5 »	9 »	7	....23....	14 »	11 »	12. 5	2
Mardi.....	12 »	1 »	6. 5	»	....24....	15 »	7 »	11 »	2
Mercredi..	6 »	— 0 »	3 »	4	....25....	9 »	3 »	6 »	3
Jeudi.....	2 »	— 1 »	0. 5	2	....26....	8 »	0 »	4 »	»
Vendredi..	5 »	— 1 »	2 »	»	....27....	8 »	— 2 »	3 »	»
Samedi....	9 »	0 »	4. 5	9	....28....	8 »	— 2 »	3 »	»
	BESANÇON					BORDEAUX			
Dimanche.	5 »	0 »	2. 5	1	....22....	12 »	7 »	9 »	7
Lundi.....	10 »	6 »	8 »	24	....23....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	11 »	4 »	7. 5	21	....24....	13 »	8 »	10. 5	15
Mercredi..	7 »	1 »	4 »	7	....25....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	5 »	— 1 »	2 »	»	....26....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	2 »	— 2 »	0 »	»	....27....	» »	» »	» »	»
Samedi....	8 »	— 1 »	3. 5	»	....28....	7 »	6 »	6. 5	»
	LYON					NANTES			
Dimanche.	6 »	1 »	3. 5	0	....22....	12 »	7 »	9. 5	13
Lundi.....	13 »	2 »	7. 5	3	....23....	13 »	12 »	12. 5	9
Mardi.....	15 »	7 »	11 »	5	....24....	12 »	7 »	9. 5	54
Mercredi..	8 »	2 »	5 »	5	....25....	9 »	1 »	5 »	1
Jeudi.....	6 »	— 1 »	2. 5	»	....26....	8 »	1 »	4. 5	»
Vendredi..	3 »	— 1 »	1 »	»	....27....	10 »	1 »	5. 5	1
Samedi....	3 »	— 2 »	0. 5	»	....28....	11 »	10 »	10. 5	4
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	....22....	16 »	11 »	13. 5	»
Lundi.....	11 »	9 »	10 »	»	....23....	18 »	12 »	15 »	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	....24....	20 »	11 »	15. 5	»
Mercredi..	14 »	4 »	9 »	»	....25....	20 »	12 »	16 »	0
Jeudi.....	11 »	— 1 »	5 »	»	....26....	12 »	6 »	9 »	26
Vendredi..	8 »	— 0 »	4 »	»	....27....	11 »	4 »	7. 5	25
Samedi....	7 »	— 1 »	3 »	»	....28....	10 »	5 »	7. 5	21

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE — **LAINE**

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN **TABLETTES**
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX 10 FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 tabl. pour 50 hectolitres.

EN **POUDRE**
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX 12 FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 doses pour 50 hectolitres

EN **SOLUTION**
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX 5 FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 doses pour 50 hectolitres
(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Remises suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B — S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES
PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.
BÉZIERS (Hérault)

"LA CIANAMIDE"
L'ENGRAIS AZOTÉ PAR EXCELLENCE

étant jusqu'à nouvel ordre réservée exclusivement aux besoins de l'État ne pourra être mise à la disposition de l'agriculture ni pour l'automne 1918 ni, vraisemblablement, pour le printemps 1919.

CULTIVATEURS, en attendant qu'il vous soit rendu pour les travaux de la Paix, documentez-vous sur ce merveilleux fertilisant et demandez renseignements et notices à :

LA CIANAMIDE, 25, *rue de Clichy*, 25. — **PARIS**

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, **PARIS** *(18e arrondt)*

CUVES A VIN

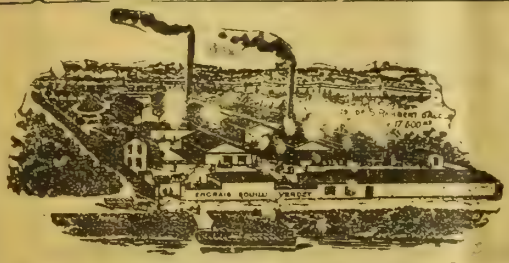
CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULES**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 ‰ d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.
Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D. MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091. En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre Reelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.
Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.
Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.



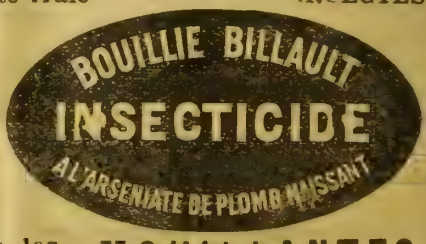
ENGRAIS

Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORT

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France
FONDÉE A VIENNE EN 1865 — **Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON** (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné, Échantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

MATÉRIEL VITICOLE par **Raymond BRUNET**
1 volume, 6 francs.

Reconstitution de Vignobles

VIGNES AMERICAINES

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

PAUL GROS & C°

ROYAN
Charente-Inférieure.

ALGER
13, Avenue Pasteur.

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE
Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

Ferdinand BOUISSET

Membre de la Société des Agriculteurs de France
Propriétaire à MONTAGNAC (Hérault).

SEUL DÉTENTEUR DIRECT DES HYBRIDES

MILLARDET ET DE GRASSET

Pour les TERRAINS SECS, HUMIDES ET CALCAIRES
420-A, 41-B, 106-8

ENVOI DU CATALOGUE SUR DEMANDE

PÉPINIÈRES DE VIGNES

Les pépinières de BELLOC près Alzonne n'ont pas de rivales pour la qualité de leurs produits. Situées en terrains calcaires et secs, jamais arrosées, elles procurent des racines et des greffés dont la végétation en terrains bien préparés est toujours supérieure. Leur importance (plusieurs millions) permet de satisfaire aux demandes les plus fortes et les plus diverses. Toutes les variétés y sont représentées. Porte-greffes et producteurs directs choisis parmi les numéros les plus intéressants. Tout acheteur a le droit d'assister à la taille et à l'arrachage et de marquer les carrés qu'il désire. La Maison ne vend absolument que *le produit de ses pépinières* et *pieds-mères* soumis *au contrôle du service phytopathologique*.

Pour visiter ou demander les prix s'adresser à la

Maison E. ROQUE D'ORBCASTEL

Propriétaire à ALZONNE (Aude)

Exploitation considérable de boutures greffables récoltées dans la propriété
Fournitures pour syndicat et pour l'Etranger

Hybrides producteurs directs très résistants au Mildiou

Beaux racinés de 425 variétés de Gaillard, Seibel, Couderc, Castel, Jurie, Bertille Seyre, Malègue choisis parmi les meilleures et les plus nouvelles obtentions. Raisins de table, hybrides producteurs directs.

VIGNES GREFFÉES

Spécialités de Gamays du Beaujolais sélectionnés à très grand rendement. Teinturier fréault, Gamay blanc, Aligoté, etc., greffés sur 101[14], 3306, 3309, 420[a], 1202, 1616, 41[B]. Plants extra-beaux. — Collection de raisins de table et de luxe, Madeleine, Muscats, Chasselas doré de Thomery et roses, etc.

ARBRES FRUITIERS. ROSIERS

Le plus beau Catalogue (40 pages) concernant les Hybrides est adressé F°.
MACLET BOTTON, *Propriétaire, Villefranche-en-Beaujolais (Rhône).*
VISITE DES COLLECTIONS D'HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS TOUS LES JEUDIS

Sarments de Vigne

de Producteurs directs, Seibel, Couderc, Gaillard, *etc., noirs et blancs, sont achetés à prix élevés, par n'importe quelle quantité, livrables à la taille, février-mars 1919.*

Faire offres à **RÉMOND Fils,**
Viticulteur à Bucey-les-Gy (Hte-Saône).

CAFÉ DE FIGUES

" LE CAFIG "
GOUT EXQUIS
Propriétés remarquables, 90 % d'Économie
1 k., 6 fr. 85; 4 k., 22 fr. 00 *Franco.*
Payement avec la Commande

Société FRANÇOIS PREVE à
AIX-EN-PROVENCE

Ch. FAUL et Fils

47, rue Servan, PARIS (XIe)

Dépôts : BORDEAUX — LYON

Machines agricoles. — Tonnes et Pompes à Purin. Écrémeuses

CHARRUES

VIGNERONNES

" SYRACUSE "

à Corps Déporté

et à Corps Droit

Charrues " **John DEERE** " Araires, Alternatives et à Tracteurs

HOUES — PULVÉRISEURS — HERSES A RESSORTS

Agence Générale pour la France des Instruments Américains : **JOHN DEERE**

MÈCHES SOUFRÉES "LABOR"

COMPRIMÉES

Se consumant **sans coulure, sans salir, sans déchet**

Dosage régulier en acide sulfureux pur. 30 0/0 d'économie

Procédé Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Établissements **Jane CHAMBON,** 4, Boulevard d'Accès, 4 MARSEILLE

Échantillons gratuits sur demande.

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et

TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { longueur 3m 70 / largeur 0m 90 sans crampons / largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Albert, Paris

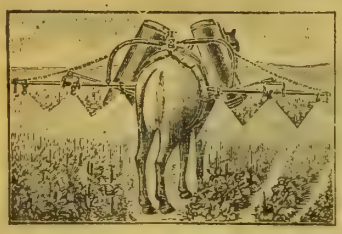
et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

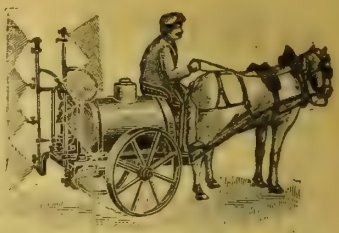
USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

Matériel Viticole & Vinicole

L. NICOLAS & FILS CONSTRUCTEURS Brevetés S. G. D. G.
AGEN (Lot-et-Garonne)



Pulvérisateur
à BAT
à quatre
cylindres
verticaux



Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco.

GROS 41e ANNÉE DE PLANTATION **DÉTAIL**
Maison recommandée

VIGNES AMERICAINES

10 millions de greffés, porte-greffes et producteurs directs, toutes variétés

PRODUCTEURS DIRECTS

EN BOUTURES ET RACINÉS

PRÉCOCE PRADY, maturité fin juillet, le meilleur hybride producteur direct pour la table et pour la cuve. Résistance au calcaire du Phénomène du Lot porte-greffe. — Seibel nos 1, 2, 14, 38, 60, 128, 138, 150, 156, 1020, 1077, 2003, 2044; Terras no 20. Plant Jouffreau, Plant des Carmes 132-11, 28-112, 199-88, 82-32, 101, 299-17, 272-60, 343-14, 302-60. Viennois, Oiseau bleu, Oiseau rouge, Gaillard n° 2, 194 et 157, le meilleur des hybrides blancs ; Castel, Bertille-Seyve, Jurie, Oberlin, Baco, Chevalier, Madone. Seibel blancs : 2653, 2859, 4629, 5061, 5279, etc., etc.

CENT MILLE porte-greffes de 20 à 30 ans entièrement sélectionnés

Gros bois pour greffage : Riparia Gloire, grand Glabre, Rupestris toutes variétés, Mourvèdre×Rupestris 1202, Gamay×Couderc, Aramon-×Rupestris-Ganzin, Riparia-Rupestris 3306 3309, 101-14, Solonis, Chasselas×Berlandieri 41b, 420a 81-2, 157-11, 554-5, 93-5, 62-66, 161-49, 404, 84-3, 81-22.

Envoi franco de nos Catalogues, Prix Courants, Notices sur les principaux producteurs directs et renseignements

S'adresser à M. Victor COMBES Lauréat des Concours des Vignobles, Hors Concours, Membre du Jury Paris 1900, Officier du Mérite agricole

Château du Brouél, à VIRE, par PUY-L'EVÊQUE (Lot)

Sur de bonnes références, toutes nos marchandises sont payables après la pousse.

FERNAND DE FOURNAS

Château de la Seignoure, BRAM (Aude)

BOIS GREFFABLES de toutes variétés.

Beaux racinés — Hybrides greffés soudes — Boutures Baco n° 1

Spécialité de **Producteurs Directs** à grands rendements, ayant donné de grosses récoltes en 1917 avec un traitement ; blancs, rouges et roses. Variétés très hâtives. Authenticité absolue.

ON DEMANDE

pour une intéressante et fructueuse entreprise d'équarrissage, dans l'Aveyron, un associé disposant d'une quinzaine de mille francs d'avances. Pour tous renseignements, s'adresser au Bureau du « Cultivateur » du Sud-Centre, à Rodez.

L'Engrais le plus puissant, c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

14 USINES

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone { 1.31 / 4.47

Maison L.-A. ANGIBAUD *Fondée en 1877*

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

SEUL FABRICANT

LA ROCHELLE

Dosages garantis sur facture — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes, à **Besselue et Moulin Rompu**, et reliées entre elles et aux Chemins de Fer de l'Etat, par embranchements spéciaux.

La Cie du **Guano de poisson français** est la **seule** en France qui prépare les engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés dont elle a la propriété exclusive et un arrêt de la Cour d'Appel de l'année 1914 l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

La fabrique Louis-André **Angibaud** de **La Rochelle** a été créée par ce dernier en 1877. En 1912, elle est devenue la Cie du **Guano de poisson français**. M. **Angibaud** s'est adjoint comme associé M. **Jodet-Angibaud**, son gendre. Ce dernier dirige et exploite la maison avec la firme " Cie du **Guano de poisson français** ".

3 brevets d'invention — 39 années de pratique et de perfectionnements.

Vente aux agriculteurs ☞ Brochure franco

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — BÉZIERS

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « **LE TITAN** » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « **PARFAITE** » » »
Soufre « **LE VRAI** » (au chlorure de Baryum).

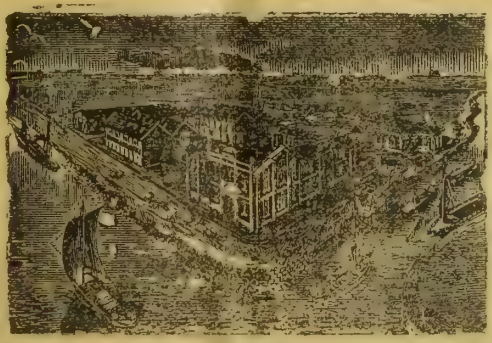
USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE
ENGRAIS CHIMIQUES
SULFATE DE CUIVRE
Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE
SKAWINSKI



L'ETOILE
Poudre Médocaine pour faire la Bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS
TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS
pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne
J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRES LA GUERRE

Par **P. VIALA**, 2e édition avec 35 figures. — *Prix*..... **3 fr.**

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2.18, Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis**, **Eudémis**, **Pyrale**, **Altise**, **Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome

62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

DUCHESNE ET Cie

273, Rue Paul-Bert — LYON

Rapidité — Commodité
Exactitude — Aucun poids

Catalogue général sur demande

LA LYONNAISE

Spécialité de Bascules pour VINS et pour tous usages. Bascules à bétail, Pont à bascules pour Communs, Balances, etc.

Vous pouvez redonner la

VIE A VOS VIGNES

AVEC 60 grammes DE

RADIOACTIF

RENSEIGNEMENTS ET COMMANDES :

Comité technique et agricole du RADIOACTIF B. D. R.

13, rue Vignon, PARIS

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

GRANDE CULTURE DE VIGNES FRANCO-AMÉRICAINES

LEO FOURNIER

CASTILLON (Gironde) *Téléphone 34*

Maison fondée en 1885. — *Pépinières soumises au contrôle de l'Etat*

Succursale à KOUBA-ALGER

Cépages du Midi, du Bordelais, du Centre

BOUTURES POUR GREFFAGES ET PRODUCTEURS DIRECTS

P.-S. — Nos Clients d'Algérie sont priés d'adresser leurs demandes à à M. Maurice FOURNIER, KOUBA-ALGER.

ÉTIENNE VERNETTE

BÉZIERS

ETIENNE VERNETTE, A BÉZIERS

FIG. 73

FIG. 74

FIG. 75

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VIS à courant continu, à bras et au moteur. — ROBINETTERIE
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à grande vitesse pour moteurs rapides.
Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

Maximum de récolte dans son jardin en lisant

l'ALMANACH
du jardinier
ENVOYÉ A TOUS
gratuit et franco par
Ch. LEMAIRE,
grainier, 103, Boul^d Magenta, PARIS

LA VIGNE NOUVELLE PAR LES HYBRIDES DIRECTS
Plants racinés et boutures des meilleurs N^os de Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Gaillard, Oberlin, Jurie, Castel, Malègue, Baco, Noah, sélectionné, etc.
Plusieurs milliers de boutures des N^os fameux de Seibel 4643, Baco n° 1 et 22A
Gamay, Chaudenay et Fréau de 1 et 3 ans sur Gloire, 101^14, 3309 et 1202
Souscription pour plants greffés à livrer automne 1919, printemps 1920
Prix-courant et renseignements à Cl. LETOURNEAU, propriétaire à BURGY (S^ne-et-L^re)

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT POUR LES VENDANGES & LES VINS
Le durcissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.
ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ❋, Clermont-Ferrand (Puy-de-DSme).

Etablissements **PERDOUX** fondés en 1840, BERGERAC
DORDOGNE
Graines CULTURES de tous VÉGÉTAUX
VIGNES AMÉRICAINES
BOUILLIE PERDOUX
pour le traitement des maladies cryptogamiques

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE
CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES
Les Établissements POULENC Frère
92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE
Par P. VIALA et PACOTTET. — PRIX : 3 francs.

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

AMÉLIORATION DES VINS
PAR
Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le
BIO-SULFITE JACQUEMIN
Solution nutritive sulfitée titrée
A base de glycéro-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.
INVENTION G. GIMEL
Breveté S. D. G. D.
(Sulfitage et phosphatages simultanés)
Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.
affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 7 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur Bio-Sulfite *et* Multilevures *à*
L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES
OU
Multilevures
RADIOACTIVES JACQUÉMIN
PRÉPARÉES A
LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)
RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE
Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à M. Georges JACQUEMIN, O ✠, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de MALZEVILLE, près Nancy.

MAISON RECOMMANDÉE
M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

Cie DES PHOSPHATES DE CONSTANTINE

Siège Social : 86, rue Saint-Lazare, PARIS

Mines de DJEBEL-KOUIF, près Tebessa (Algérie)

Port d'embarquement : BONE (Algérie)

PHOSPHATE DE CHAUX 65/70 % 60/65 %

Moins de 1 % de fer et alumine réunis

Spécialité de **Phosphate de Chaux à haute teneur et finement moulu** *pour l'*emploi direct en agriculture.

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange

SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

Machine à Rincer — FABRIQUE SPÉCIALE D'ARTICLES DE CAVE — Machine à Boucher

LE SIMPLEX
Brevetés. S. D. G.

H. THIRION

Constructeur Breveté S. G. D. G.
10-12, rue Fabre-d'Egiantine (Métro : Nation), Paris

MÉDAILLE D'OR EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900
GRANDS PRIX AUX EXPOSITIONS UNIVERSELLES
Liège 1905, Milan 1906, Bordeaux 1907, Londres 1908, Bruxelles 1910
Hors Concours, Membre du Jury Turin 1911 et Gand 1913.

MACHINES MODERNES
à Rincer, Tirer, Boucher et Capsuler les bouteilles
MARCHANT A BRAS OU AU MOTEUR

PORTE-BOUTEILLES & EGOUTTOIRS EN FER, etc.
Demander le catalogue V. n° 48

LE SIMPLEX
bté S.G.D.G.

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la yrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE**.

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIÈRES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales)

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES RÉSERVOIRS PLANCHERS Etude de projets

TUYAUX en ciment Portland comprimé *Demander les* PRIX RENDUS VOTRE GARE

à **VIN**

R. BUYSENS & J. MICHEL

ARLES-S-RHONE

Echalas, Piquets, Tuteurs

en bois de PIN rond

INJECTÉS A LA CRÉOSOTE

et au sulfate de cuivre, par vide et pression

DURÉE : 15 à 25 ans

ÉTIENNE VALES

40, rue Sullivan, BORDEAUX

Médaille d'or Bordeaux 1895

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS ET PORTE-GREFFES

PÉPINIÈRES du DOMAINE de LA SERRE

par L'ISLES-sur-SORGUES

Jules BRUNEL, Propriétaire — Tél. : 15 et 27, à L'ISLES-sur-SORGUES

Adresser la Correspondance à **J. BRUNEL**, Propriétaire

Avenue de la Gare, à L'ISLES-sur-SORGUES (Vaucluse)

VENTE de RACINÉS PORTE-GREFFES 93/5 1616 420/A 1202

PRODUCTEURS DIRECTS RACINÉS 132/11 7120 2007

RACINÉS GREFFÉS ARAMON & GRAND NOIR sur 3309 & LOTS & 1202

ENDRIVET Fils Constructeur, **JONZAC** (Ch^te-Inf^re)

MAISON FONDÉE EN 1820

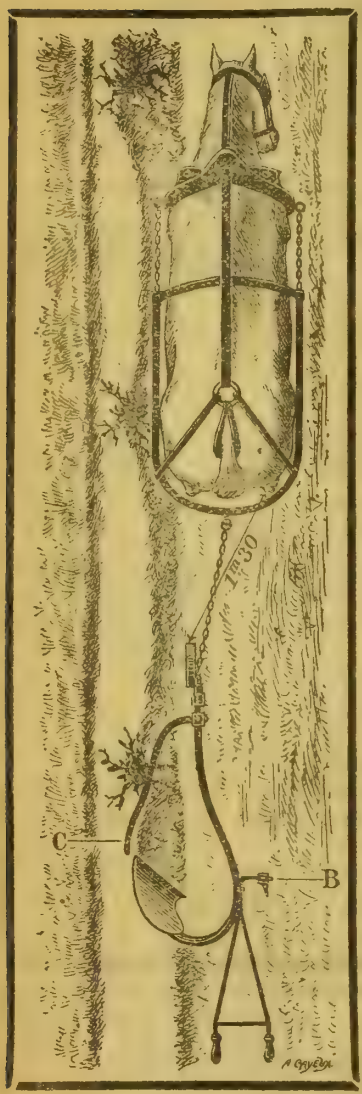
SPÉCIALITÉ D'APPAREILS CHARENTAIS BREVETÉ S.G.D.G. *pour la fabrication des eaux-de-vie et Cognacs.*

DISTILLERIE A FEU NU ET A LA VAPEUR

Appareils spéciaux pour la distillation de lie.

LES MALADIES ET LES INSECTES DE LA VIGNE avec 12 planches en couleurs et nombreuses figures, par **Raymond BRUNET**. — Prix : 6 fr. 50

Décavaillonneur



"KIRPY"

au travail

(*Vu par en-dessus*)

Demander Catalogue n° 3

Établissements KIRPY

LAYRAC (Lot-et-Garonne).

PARIS. — Imp Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1280 Paris, 9 Janvier 1919

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Docteur ès sciences.
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Membre du Conseil supérieur de l'Agriculture,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

R. Salomon.... Enquête sur les Producteurs directs. Les Producteurs directs dans le Nord, résultats d'observations de 1898 à 1917..... 17

Actualités. — La reconstitution des vignes détruites par l'ennemi en Champagne (Jean Lerou). — La récolte des vins en Algérie en 1918 et 1917. — Les vins piqués (L. Mathieu). — Pour nos forêts landaises. — Pour les Alsaciens 22

Revue commerciale. — Vignobles et vins : Correspondances de la Gironde (A. Rozier); de la Loire (J. Tachon); de l'Anjou (L. Mignot) et du Lot (A. Pezet). — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nîmes, Montpellier, Beziers. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Allier, Nièvre. — Cours des principaux produits agricoles : Vignes américaines; céréales; pommes de terre et légumes secs; fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne; huiles d'olive, de lin, de colza; suifs; miels; esprits et sucres; betail; engrais, tourteaux, etc ..; fruits et primeurs..... 31

Bulletin météorologique..... 32

Rédacteur en chef : R. BRUNET.
Ingénieur agronome, Propriétaire-Viticulteur.

La REVUE paraît tous les JEUDIS et publie de nombreuses figures et planches en couleurs

ABONNEMENTS :

France et Colonies: Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

Bureaux de la Revue : 35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).
Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES

DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

VITICULTEURS

Venez visiter mes Pépinières.

Voici l'époque où il faudra penser à vos futures plantations. Soucieux de vos intérêts vous devez dès maintenant vous assurer les plants dont vous aurez besoin. Pour en vérifier l'authenticité et la belle végétation il est indispensable que vous veniez visiter mes pépinières qui sont les plus belles et les plus vastes de la région.

Vous verrez à **Manduel** (Gard) 15 hectares de vignes greffées sur racinés sur place sur les meilleurs porte-greffes, **41-B**, **420-A**, **1202**, **Lot**, **93-5**, etc., etc.

La plus grande partie de ces greffes ont des pousses de 0 m. 80 à 1 mètre et totalement indemnes de maladies.

Voici les variétés disponibles que vous pourrez vous faire réserver après les avoir visitées.

PLANTS GREFFÉS. — Carignan, Aramon, Cinsault, Alicante, Grand noir ; Clairette, Couderc 7120, Gaillard 157. Greffes sur place sur racinés en pépinières sur 41-B, 420-A, 93-5, 1202, 3309 etc., etc., marchandises extra choix.

RACINÉS PORTE-GREFFE de toutes les variétés ci-dessus, racinés d'une belle longueur et grosseur greffable.

300.000 greffes, variétés du Bordelais et du centre de la France, soudures parfaites à 180 francs le mille, prix du gros.

200.000 belles greffes, variétés de raisins de table, chasselas rose, chasselas musqué, muscat de Hambourg, admirable de Courtillet, 200 francs le mille, prix du gros. Chasselas doré 250 francs le mille.

Puis à **Montélimar**, 25 hectares de pépinières à 3 kilomètres de la ville, sur la route du Teil

Pour traiter s'adresser à M. **Commerçon-Faure**, propriétaire, domaine de Meyère, à **Montélimar** (Drôme).

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE

Par Dr V'ALA et PACOTTET. — Prix : 3 francs.

SOLUTION ARSENICALE ANTISEPTIQUE

TRAITEMENT D'HIVER

PYRALUX

RADICAL CONTRE PYRALE
ET LA MORTALITÉ
DES SOUCHES

Seul Fabricant

PRODUITS OTTO BÉZIERS

L'EVOLUTION ET LE TRAITEMENT DU MILDIOU
Par J. CAPUS. — Prix : 3 fr. 50, pour nos Abonnés, 2 fr. 50

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang { comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD. comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCES CONSACRE PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, nie avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

L'Engrais le plus puissant, c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

14 USINES

Téléphone { 1.31 4.47

Maison L.-A. ANGIBAUD *Fondée en 1877*

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

SEUL FABRICANT

LA ROCHELLE

Dosages garantis sur facture — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes, à **Besselue et Moulin Rompu**, et reliées entre elles et aux Chemins de Fer de l'Etat, par embranchements spéciaux.

La Cie du **Guano de poisson français** est la **seule** en France qui prépare les engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés dont elle a la propriété exclusive et un arrêt de la Cour d'Appel de l'année 1914 l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

La fabrique Louis-André **Angibaud** de **La Rochelle** a été créée par ce dernier en 1877. En 1912, elle est devenue la Cie du **Guano de poisson français**. M. **Angibaud** s'est adjoint comme associé M. **Jodet-Angibaud**, son gendre. Ce dernier dirige et exploite la maison avec la firme " Cie du **Guano de poisson français** ".

3 brevets d'invention — 39 années de pratique et de perfectionnements.

Vente aux agriculteurs ✗ Brochure franco

TABLE DES MATIERES

Des 40 premiers volumes de la *Revue de Viticulture*

Prix 10 fr Pour nos Abonnés : 5 fr.

1919

Bouillie *CUPRI-SULFI-FORMOLÉE* Jacquemin

Invention G. GIMEL ✠ O. brevetée S. G. D. G.

TRAITEMENT SIMULTANÉ DU

Mildiou, Oïdium, Black-Rot, Cochylis, Eudémis, Cigarier

de toutes autres maladies cryptogamiques et de tous insectes

de la VIGNE, ARBRES FRUITIERS, FLEURS et LÉGUMES

Nouvelle Bouillie U.-U. Pyridinée (Extra-Insecticide)

La Bouillie U.-U. est supérieure à toutes les Bouillies mixtes et **remplace à elle seule Sulfatages** et **Soufrages**. Son emploi est économique, il réduit la main-d'œuvre, simplifie les manipulations tout en assurant une préservation parfaite de la Vigne et des Arbres fruitiers contre les Maladies cryptogamiques et les Insectes.

Composition de la Bouillie U.-U. et de la Bouillie U.-U. pyridinée extra-insecticide.

DENSITÉ : 1.200 environ.

Il était naturel d'associer tout d'abord les deux éléments de lutte couramment employés contre l'Oïdium et le Mildiou, le *soufre* et le *cuivre*.

Nous avons pensé à utiliser la puissance antiseptique de la *formaldéhyde* et nous avons réussi à la *combiner* au soufre et au cuivre sous forme de bisulfite cuivreux-formol. Cette combinaison se fait par addition, sans aucune élimination, et se scinde si facilement en ses constituants, qu'elle nous a semblé être la forme idéale sous laquelle cette *bouillie anticryptogamique combinée* devait présenter son maximum d'action.

La bouillie U.-U. renferme :

I. Du *cuivre soluble à action rapide*, spécifique du Mildiou de la feuille et de la grappe, des Rots gris et brun, du Rot blanc, du Black-Rot.

II. Du *cuivre insoluble*, sous forme d'oxyde de cuivre hydraté bleu, à *action lente*, spécifique des mêmes champignons

III. Un *sel très bisulfité* pouvant céder facilement son *acide sulfureux* (BERTHELOT, bisulfites métalliques combinés aux aldéhydes), dont l'action destructive de l'Oïdium est bien connue mais peut être insuffisante.

IV. Du *formol*, dont la puissance antiseptique et insecticide remarquable complète l'action insuffisante de l'acide sulfureux.

Le problème économique consistant à fusionner en un seul les divers traitements : sulfatage et soufrage se trouve résolu par la bouillie U.-U. cupri-sulfi-formolée.

Bouillie U.-U. pyridinée.

C'est la bouillie *extra-insecticide* par excellence. Elle est inoffensive, ne renfermant aucun poison pour l'homme, et elle donne des résultats meilleurs que toutes les autres formules.

Elle se prépare *de la même façon et s'emploie aux mêmes doses* que la bouillie U.-U.

La **pyridine** est fortement préconisée depuis 1910 et, en raison de ce qu'elle est inoffensive pour l'homme, son emploi va prendre beaucoup d'extension. M. le Dr Cazeneuve critique et met en doute l'efficacité de l'arséniate de plomb et le déconseille pour sa nocivité, mais il est un chaud partisan de la pyridine. MM. le Dr Maisonneuve, Moreau et Vinet, d'Angers, lui ont reconnu une efficacité voisine de celle de la nicotine.

Nous avons mis en fabrication depuis sept ans une bouillie U.-U. **cupri-sulfi-formolée**, combinée à la **pyridine**, ayant une action *extra-insecticide, même supérieure à celle des arséniates et de la nicotine*. Les viticulteurs peuvent adopter cette formule toute préparée avec la plus entière confiance : ils ont à leur portée un produit inoffensif pour l'homme, extrêmement efficace, ne demandant aucune préparation et économisant la main-d'œuvre des traitements insecticides, car elle *opère à la fois* comme un **sulfatage**, comme un **soufrage** et **comme un traitement insecticide**.

Avantages résultant de l'emploi de la Bouillie U.-U.

Indépendamment de la sûreté d'action, il y a intérêt pour le viticulteur à en faire usage toutes les fois qu'il faut recourir aux sulfatages et aux soufrages pour préserver son vignoble.

La bouillie Unique-Usage permet au viticulteur de réaliser une économie moyenne de 12

à 17 francs par hectare sur les anciens traitements, et c'est très appréciable !

Ces chiffres, on le conçoit, n'ont rien d'absolu, car le nombre de traitements peut être plus ou moins élevé et les quantités de produits employés plus ou moins fortes, mais ils permettent de faire une comparaison aussi exacte que possible à égalité d'efficacité.

En résumé, principaux avantages :

1° Economie d'argent appréciable ;

2° Economie de main-d'œuvre résultant de la *suppression du soufrage ;*

3° Préparation des plus simples et toujours identique à elle-même, d'un dosage déterminé reconnu le meilleur ;

4° Action *insecticide,* à l'égard de la Pyrale et la Cochylis et des principaux insectes nuisibles à la vigne ;

5° Pas d'action nuisible sur la végétation ;

6° Facilité de pulvérisation et jamais d'encrassement des appareils ni des jets ;

7° Possibilité d'employer tous les systèmes de pulvérisateurs en *cuivre,* même les appareils à pression d'air, d'acétylène ou d'un autre gaz.

Si l'on est tenu de faire des traitements insecticides supplémentaires, la *bouillie U.-U. pyridinée* est encore plus avantageuse, car son prix de revient n'est guère supérieur à celui de la bouillie U.-U : on gagne donc en plus le prix d'achat de l'insecticide, qui est généralement élevé, et la main-d'œuvre.

Mode d'emploi de la Bouillie U.-U ou de la Bouillie U.-U. pyridinée.

	Quantité de Bouillie U.-U par hectolitre d'eau.	Quantité de liquide à l'hectare pour environ 5.000 pieds à l'hect.
1er Traitement	1 litre 1/2	200 litres
2e —	2 litres	300 à 400 litres
3e —	2 litres 1/2	500 litres

Bien que la Bouillie U.-U. puisse s'employer sans aucune addition alcaline, en l'étendant seulement d'eau dans les proportions sus-indiquées, nous conseillons une addition de **100 grammes de chaux grasse** ou **250 grammes de cristaux de soude** par litre de Bouillie employé à préparer le liquide à pulvériser, afin de marquer plus nettement la feuille. Toutefois, si la chaux est impure, il faut en mettre **150 grammes par litre**, et il faut même aller à **200 grammes**, si l'on emploie de la chaux hydraulique.

Mais nous insistons sur ces doses, à ne jamais dépasser.

On ajoute d'abord la Bouillie U.-U. dans l'eau et, après agitation seulement, on introduit le lait de chaux, la soude, ou tout autre alcali en versant lentement et continuant d'agiter.

Préparée ainsi, elle conserve encore une légère acidité qui la rend instantanément efficace, tout en étant d'une action durable.

Il faut **30 kilogrammes de Bouillie U.-U. à l'hectare**, *pour 3 traitements et* **40 kilogrammes** *pour 4 traitements.*

Nous insistons sur ce que les *pulvérisations* de Bouillie U.-U. demandent à être faites avec soin ; il ne suffit pas d'arroser superficiellement les ceps, mais il faut entrer le jet à l'intérieur, **afin que les grappes, comme les feuilles, soient recouvertes par le liquide**.

Les cépages américains producteurs directs, comme l'Othello, le Noah, l'Herbemont, etc., sensibles aux composés sulfités et brûlés par les soufrages, n'ont pas à souffrir de la bouillie Unique-Usage, pourvu que les pulvérisations ne soient pas faites en pleine chaleur (de 10 heures à 3 heures du soir) Elle constitue donc une ressource précieuse pour préserver ces cépages de l'Oïdium.

Un mode d'emploi détaillé est envoyé avec chaque commande.

Sur demande, il est adressé gratuitement un prospectus complet, donnant des indications sur :

Traitement d'hiver de la vigne et des arbres fruitiers.

Maladies diverses des arbres fruitiers et des légumes.

Nombreuses attestations de viticulteurs de toutes les régions.

On peut nous demander la grande brochure illustrée :

« Traitements rationnels de la Vigne et de toutes les plantes cultivées. »

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

Envoi gratuit.

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de La* **Claire**

A l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

ATTESTATIONS

Parmi les notabilités du monde agricole qui ont expérimenté et recommandé la Bouillie U.-U. ou qui en ont parlé dans leurs publications, nous nous permettons d'en citer un certain nombre à titre de références :

MM.

Donon, Professeur départemental d'Agriculture du Loiret.

Prosper Gervais, Président de la Société des Viticulteurs de France, Vice-Président de la Société des Agriculteurs de France.

Ravaz, Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

Pacottet, Maître de Conférences de Viticulture à l'Ecole de Grignon et Bailly, Répétiteur.

Guillon, Inspecteur de la Viticulture, Directeur de la Station viticole de Cognac.

Ducomet, Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Rennes, dans son livre *Pathologie végétale.*

Latière, Ingénieur Agronome, Rédacteur de la Chronique viticole de l'*Agriculture Nouvelle*, Propriétaire à Roquebrussanne (Var).

MM.

Roseray, Prof. dép. d'Agric. des Deux-Sèvres.
Couverrone, — — du Gard.
Fondard, — — des Basses-Alpes.
Belle, — — —
Chappaz, — — de la Marne.
Dupont, — — de l'Allier.
Morain, — — du Maine-et-Loire.
Faasse, Bonnet, Bellet, Bonnefont, Garapon, Gay, Collas, Hyvreux, Léger, etc., Professeurs spéciaux d'Agriculture.

MM.

L'Abbé Ouvray, Publiciste agricole à Vendôme (Loir-et-Cher).
D'innombrables Syndicats agricoles : Syndicat central des Agriculteurs de France, Syndicat des Agriculteurs de la Vendée, Société Vigneronne de Buzançais (Cher), Société de Viticulture de l'arrondissement de Châtillon-sur-Seine.
M. Authelin, Président de la Société Lorraine de Viticulture, etc.

Lire les autres attestations détaillées dans les brochures envoyées sur demande.

JANVIER 1919

NOUVEAUX PRIX & CONDITIONS DE VENTE

DE LA

Bouillie Cupri-sulfi-formolée et de la Bouillie U. U. pyridinée

---

Par suite de la nouvelle augmentation considérable des matières premières et des emballages, nous avons dû apporter une majoration à nos anciens prix. Ci-dessous les nouveaux prix.

Rappelons qu'il faut en moyenne 30 kilos de Bouillie à l'hectare pour 3 traitements, et 40 kilos pour 4 traitements.

L'expédition est faite en bonbonnes de capacités suivantes :

	Bouillie U.-U.	Bouillie U. U. pyridinée extra-insecticide
Bonbonnes de 3 kilos, *franco gare par postal (pour la France)*.	13 50	15 »
— de 6 kilos, — — .	25 »	27 50
Bonbonnes de 12 kilos (*Port à la charge de l'acheteur*).....	42 50	46 50
— de 30 kilos —	96 »	106 »
— de 60 kilos —	185 »	205 »
Par fût de 130 kilos environ (ou en bonbonnes de 60 kilos, à notre choix). Le kilo.....	3 05	3 35
— de 240 kilos environ (ou en bonbonnes de 60 kilos, à notre choix). Le kilo.....	2 95	3 25

Franco port et emballage en petite vitesse pour la France, et au port d'embarquement pour les Colonies et l'Etranger.

Pour les bonbonnes de 12, 30 et 60 kilos, et pour les fûts, **l'expédition sera toujours faite en petite vitesse, sauf ordre formel de l'acheteur.**

Pour une première commande, prière de donner des références, ou d'envoyer un mandat. Pour les envois contre remboursement, on ajoutera 1 franc à la facture pour retour d'argent, si l'envoi se fait par postal, et 1 fr. 50 si l'envoi se fait par petite ou grande vitesse.

Pour les factures au-dessous de 20 francs, dont nous n'aurons pas reçu le montant

avant le 15 du mois suivant, nous ferons traite à la fin de ce même mois, sans nouvel avis, en ajoutant 75 centimes pour frais de recouvrement.

Pour toute commande dépassant 100 kilos, nous ferons le franco de port en petite vitesse.

Tous ces prix, sauf hausse sensible sur le cours des matières premières.

N.-B. — Les factures de nos marchandises sont généralement adressées aux clients le lendemain de l'expédition. Nous pouvons donc joindre à ces factures les récépissés délivrés par la gare. Ceux-ci peuvent servir aux clients qui ont des réclamations à adresser aux transporteurs, seuls responsables, pour retards, avaries, pertes, etc.

Dans ce dernier cas, joindre le récépissé à la facture à présenter au chef de gare.

Possédant le récépissé d'expédition, il est absolument inutile de nous écrire pour nous demander si l'expédition a bien été faite. Celui-ci le prouve.

Nous invitons les Clients à nous remettre leurs commandes le plus tôt possible, livrables à la date qu'ils indiqueront à leur choix, ceci pour éviter tout retard dans les moments de presse.

Adresser toutes les commandes, envois d'argent, demandes de renseignements, etc., à :

M. G. JACQUEMIN O ✠, Institut de Recherches Scientifiques

à **MALZÉVILLE** (Meurthe-et-Moselle),

ou aux agents accrédités.

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

A base de glycéro-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.

INVENTION G^r GIMEL

Breveté S. D. G. D.

(Sulfitage et phosphatages simultanés)

Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.

affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 7 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES

OU

Multilevures

RADIOACTIVES JACQUEMIN

PRÉPARÉES A

LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN**, O ✠, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de MALZEVILLE, près Nancy.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANEE

A partir du 10 janvier, le train direct de toutes classes 12059 « Paris-Marseille », partant de Paris à 21 h. 05 et arrivant à Marseille à 15 h. 30, sera prolongé de Marseille à Vintimille (arrivée à Nice à 21 h. 40). En sens inverse, le train direct de toutes classes 12062, quittant Marseille à 12 h. 30 et arrivant à Paris à 7 h. 40, aura son point de départ reporté à Vintimille (départ de Nice à 7 heures). Le train poste (1re classe) 12007, partant de Paris à 20 h. 15, sera accéléré à partir de Marseille et arrivera à Nice à 15 h. 50. Le train poste (1re classe) 12010 sera de même accéléré entre Vintimille et Marseille; le départ de Nice aura lieu à 13 heures, l'arrivée à Paris restant fixée à 8 h. 45.

ASPERGE D'ARGENTEUIL

Perfectionnée N° 1.

100 Griffes (franco gare contre mandat) d'un an, **5.80** de 2 ans, **7.60**; très fortes, **9.80**; repiquées, extra-fortes, **11.25**.

N° 00. "ASPERGE EXPRESS" Produisant la 2e année le cent, **19** fr.; les 50, **12** fr.; les 25, **8** fr. avec notice.

N° 0. "PERFECTION" extra-hâtive, d'un an, **10** fr.; repiquées, **13** fr.; les 50 griffes, **6.60** et **8.60**; les 25, **5** fr.

N° 1 BIS. "TRIOMPHE" NOUVEAUTÉ, mi-hâtive.

La plus Grosse Asperge du Monde (Mêmes prix que le n° 0).

Tous nos Numéros, Marques et Noms sont DÉPOSÉS.

Catalogue-Méthode de Culture franco (Traité complet 75 cent).

H. LEVAUVRE Asparagiculteur-Spécialiste, à **LA CHARITE** (Nièvre).

Seule Maison réellement spéciale. — Médaille d'Or, Diplômes, etc.

RÉFÉRENCES et ATTESTATIONS de Premier Ordre.

L'Asperge « **Express** » produit, dès la 2e année, des Asperges exquises et très grosses.

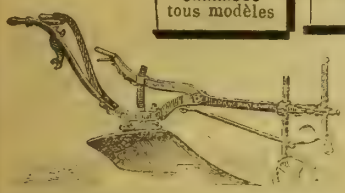
ÉTABLISSts **SOUCHU-PINET** LANGEAIS (Indre-et-L.)

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. S. M.).

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. V.

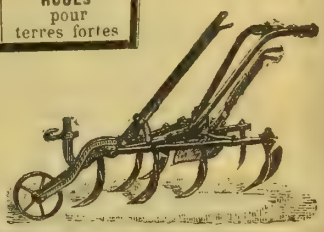
HOUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et

TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { **longueur 3m 70**
largeur 0m 90 sans crampons
largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris

et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

LA VIGNE NOUVELLE PAR LES HYBRIDES DIRECTS

Plants racinés et boutures des meilleurs Nos de Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Gaillard, Oberlin, Jurie, Castel, Malègue, Baco, Noah, sélectionné, etc.

Plusieurs milliers de boutures des Nos fameux de Seibel 4643, Baco no 1 et 22A

Gamay, Chaudenay et Fréau de 1 et 3 ans sur Gloire, 101[14], 3309 et 1202

Souscription pour plants greffés à livrer automne 1919, printemps 1920

Prix-courant et renseignements à **Cl LETOURNEAU**, propriétaire à BURGA (Sne-et-Lre

A. BOUDE * & FILS * O. * MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés seuls ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES à **VIN**

RÉSERVOIRS
PLANCHERS
Etude de projets

TUYAUX
en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE

R. BUYSENS & J. MICHEL

ARLES-S-RHONE

Echalas, Piquets, Tuteurs

en bois de PIN rond

INJECTÉS A LA CRÉOSOTE

et au sulfate de cuivre, par vide et pression

DURÉE : 15 à 25 ans

ÉTIENNE VALES

40, rue Sullivan, BORDEAUX

Médaille d'or Bordeaux 1895

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VIS à courant continu, à bras et au moteur. — ROBINETTERIE

POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à grande vitesse pour moteurs rapides.

Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

LE

CHAUFFAGE CENTRAL

HYGIÉNIQUE ET PRATIQUE, CHEZ SOI

Le mode le plus économique, applicable partout

Château de M. Desbordes, à Avize.

Intérieur de château : radiateur dissimulé sous une fenêtre.

Demander tous renseignements et devis à : **SULZER FRÈRES**

Ingénieurs-Constructeurs, 7, avenue de la République
Ateliers : 9, boulevard Jules-Ferry } PARIS

A TRAVERS LES GRANDS VIGNOBLES

FRANÇAIS ET ÉTRANGERS

Par R. BRUNET. — Prix : 8 francs

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'institut* **La Claire**

à L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

MATÉRIEL VINICOLE PAR RAYMOND BRUNET vol. 550 pages 6 fr.

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1 600.000 fr. — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS

M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

Cie RAOUL PICTET

28, rue de Grammont. Paris

Machines frigorifiques "PICTET"

Anhydride sulfureux "PICTET"

Solution normale "PICTET"

BOUILLIE VIVAX

Microline "Poudre cuprique"

Action immédiate et durable

La Littorale Béziers

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

SAINT-LOUP (Marseille).

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

26e Année — Tome L. N° 1280. Paris, 9 Janvier 1919.

REVUE DE VITICULTURE

ENQUÊTE SUR LES PRODUCTEURS DIRECTS (1)

Les Producteurs directs dans le Nord.

(*Résultats d'observations de 1898 à 1917.*)

Les Producteurs directs actuellement cultivés sont, sauf de rares exceptions, nés de l'hybridation artificielle. La quantité d'hybrides créés, soit pour fixer d'abord la résistance au Phylloxera, et ensuite aux diverses maladies, est considérable.

La *Péronosporée* qui, d'après la prédiction de Champin, devait un jour empêcher en France toute culture du Vinifera, est en pleine évolution. Cette cryptogame a fait varier l'hybridation binaire du début, destinée à fixer la résistance au Phylloxera vers celles ternaire, quaternaire ou d'ordre encore plus élevé qui, laissant la résistance à l'insecte au second plan, ont orienté l'hybrideur vers celles aux affections diverses.

Il est évident toutefois, que si la résistance absolue aux maladies cryptogamiques est un facteur intéressant, celle au Phylloxera doit être également considérée. Et, si ces deux résistances se trouvent réunies chez le même hybride, auxquelles vient s'ajouter la régularité de la fructification, il faut le préférer à tous autres.

Bref, l'hybride *idéal* devrait être :

1° *De pied* américain, aux racines résistantes à l'insecte;

2° *De tête* vinifera, mais résistant aux maladies cryptogamiques et à la pourriture grise, se défendant facilement contre les vers de la grappe et régulièrement fertile;

3° *Produire un vin* assez alcoolique et sans goût étranger, se rapprochant le plus possible de celui du terroir.

Le pied. — Il n'est pas possible, comme on a tenté de le faire pour les porte-greffes, de déterminer un coefficient de résistance à l'insecte. On peut citer des exemples, mais établir une règle immuable est impossible. Aussi bien que dans la Marne j'ai pu voir des *Riparias purs* végéter luxuriants dans 60 % de calcaire, j'ai vu dans les terres de groies, en Charente, des *Coudercs 440 1* résister victorieusement depuis leur envolée d'Aubenas ; trente ans bientôt ! alors?...

Dire que tel direct sera résistant dans une terre à blé alors que sur un coteau ensoleillé il périra rapidement, sous les piqûres de l'insecte, est d'une prétention presque inadmissible.

L'expérience a cependant prouvé que tels directs remarquables ne sont que d'excellents greffons quelles que soient la terre et l'exposition qui les reçoit.

La tête. — Nous demandons aux raisins l'aspect de ceux de nos cépages de cuve que nous connaissons bien. Nous ne voulons pas de ces nombreuses grappes,

(1) Voir n° 1279, page 5.

aux baies petites et aux grains verts trop nombreux. Nous acceptons cependan la baie petite, si la fertilité est extrême et si le rendement en moût est, malgré cette petitesse, abondant (*Castel 4001*, *Oberlin 595*).

Notre choix doit aller vers ceux qui, quelle que soit l'année, amènent sans sulfate ni soufre leur récolte à maturité. Mais si cependant nous en conservons devant être traités trois ou quatre fois, nous ne devons avoir cette longanimité qu'en considération de leur grande production, et de la qualité supérieure de leur vin (*Gaillard-Girerd 157*, *Baco 22-A* dit *Maurice Baco*).

Quelle que soit cette qualité de vin, et quels que puissent être également les autres mérites de ces hybrides, nous devons les écarter impitoyablement, s'ils ne sont pas *absolument réfractaires* à la *pourriture grise*. Nous ne citerons, quant à nous, que ceux offrant une immunité parfaite à ce terrible minotaure.

La *fertilité régulière* doit jouer dans le choix des directs le rôle le plus actif. Le grand défaut de certains hybrides c'est le manque de régularité de fructification.

Aussi, suis-je étonné qu'un écrivain consciencieux puisse se permettre de recommander tel ou tel hybride, deux ans à peine après son apparition alors qu'il ne connaît rien de lui-même.

On m'a souvent fait le reproche de ne reconnaître comme cultivables que des hybrides déjà anciens, alors que certains auteurs donnent l'année même, ou celle suivant l'apparition des nouveautés, de nombreux renseignements sur leur tenue générale, leur résistance aux maladies et leur fertilité !

J'estime que cinq années au moins de *pleine production suivie* sont nécessaires pour se faire une opinion sur la valeur des gains offerts. Et cela est si vrai qu'une année sèche, par exemple, nous avons pu observer la résistance au Mildiou de la grappe de *nouveaux* hybrides ; que nous avons pu observer également leur résistance à l'Oïdium ; mais comme ils produisaient pour la première fois. nous ignorons encore quelle peut être leur résistance à la pourriture par année humide ; à la coulure par printemps froid, et enfin, si leur fertilité sera soutenue ou irrégulière.

Hisser sur le pavois tel ou tel nouveau cépage qui n'a pas derrière lui des *années d'observation* et par cela même le recommander au viticulteur ne doit pas être, encore une fois, l'acte d'un écrivain consciencieux.

Le vin. — Jusqu'à présent, m'écrivait dernièrement un courtier-gourmet, j'ai trouvé aux vins rouges de directs un goût de foxé plus ou moins prononcé. Les blancs sont supérieurs aux vins rouges. Et ceux produits par des hybrides artificiels laissent loin derrière eux celui du *Noah*, type du direct naturel (retour d'hybride).

D'autre part, appelé nous-même en dégustation chez un gros propriétaire du Sud-Ouest ennemi des directs, nos facultés gustatives et celles de notre hôte ont été mises en échec par deux vins de *Couderc*, mélangés subrepticement par un malicieux ami au milieu des autres. Nous avons bien reconnu que ce vin n'était pas d'origine, mais nous avons été absolument incapables d'en déterminer la provenance au point de vue cépage. D'où je conclus qu'un dégustateur *averti* peut quelquefois trouver aux vins de directs des défauts *prohibitifs*, qu'il reconnaîtra également, mais qu'il jugera *légers* lorsqu'il ignorera le cépage producteur

Quoi qu'il en soit actuellement, sauf de rares exceptions, le vin de directs vinifiés seuls ne peut prétendre qu'à l'assurance des besoins de la consommation familiale. Quelques-uns s'annoncent cependant. Mais une *cuvée de laboratoire* peut-elle déterminer de l'avenir? En tout cas nos hybrideurs s'emploient à trouver les directs au vin se rapprochant le plus possible de celui de nos vieux plants et nous-même ne désespérons pas d'ici quelque temps pouvoir les amener au jour.

En dehors de cette consommation familiale, peut-on actuellement produire un vin commercial, c'est-à-dire franc de goût, ni foxé, ni trop herbacé, ayant une proportion convenable d'acide et d'alcool pouvant assurer sa conservation? Non seulement nous le prétendons, mais nous en avons produit depuis déjà plusieurs années.

Mais alors, quels directs doit-on planter pour assurer cette production?

Tout d'abord, il faut bien se persuader que ce ne sont pas des essais portant sur quelques souches, mais de grande culture, que nous publions. Se souvenir qu'habitant une région située à la limite de la culture de la vigne, région célèbre cependant dans le monde entier pour la réputation méritée de son Chasselas, notre étude s'adresse donc avant tout aux vignerons du Centre, du Centre-nord et régions froides des autres centres viticoles français.

Sous notre climat, nous avons constaté que pour obtenir un vin commercial que l'association multiple à la cuve des directs à vin rouge était de beaucoup préférable à la vendange isolée. Partant de ce principe, nous vendangeons ensemble tous ceux de même époque de maturité. D'abord, les précoces et les hâtifs et ensuite les plus tardifs de première époque, première époque tardive, et quelques-uns ayant trop d'attraits pour les rejeter; de deuxième époque, ne cultivant ordinairement que ceux plus hâtifs. Grâce à cette association à la cuve, les uns apportent l'alcool, les autres l'acidité ou la quantité.

Mais dans la vinification en blanc : *Gaillard-Girerd 157* et *Oberlin 782*, font un vin complet, alors que *Baco 22-A*, *Castel 19002* (rosé), *Couderes 146-57*, *251-150*, *272-60*, gagnent à être mélangés soit à la cuve soit à la sortie du pressoir.

Nous demandons à nos directs de grande culture :

1° *Résistance au Phylloxera* égale, sinon supérieure à celle du *Noah*, toutes conditions égales d'ailleurs de climat et de sol. Nous prenons le *Noah* comme prototype, car nous l'avons vu résister alors qu'il ne bénéficiait que du coefficient 13 de résistance, aussi bien que des américains purs que couronnait le chiffre 20.

Cependant, si l'expérience a prouvé que certains directs sont méritants à tous égards comme greffons seulement, d'autres résistent à l'insecte dans des terres de groies, alors que seuls les sols frais et meubles leur étaient assignés comme pouvant se défendre dans ce milieu-là seulement. De même des directs ayant beaucoup de sang de Riparia dans les veines, résistent dans des terres qui sont l'antithèse absolue des terrains dits à *Riparia*. Donc, rien d'absolu, l'expérience seule peut déterminer ce coefficient de résistance.

2° *Résistance absolue aux maladies cryptogamiques*. Aucun traitement, quelle que soit l'année, pendant au moins une période de dix années prouvant la consistance à la résistance. Et cependant, nous conservons des hybrides qui, comme

Gaillard-Girerd 157 et *Baco 22-A*, demandent au moins trois traitements. Leur fertilité régulière et la qualité supérieure de leur vin nous obligent à leur consentir cette dérogation.

3° *Résistance à la pourriture grise.* Quelles que puissent être toutes les autres qualités que possèdent les cépages étudiés, nous n'admettons en rien leur sensibilité au *Botrytis cinerea.*

4° *Résistance à la coulure par printemps froid.* Nous avons éliminé complètement de cette étude tous les hybrides qui, sous les conditions les plus défavorables possibles présentent au moins un tiers de leurs grains coulés.

5° *Régularité de production.* Toutes nos observations sont faites à la vendange. et nous n'admettons en grande culture que les cépages qui pendant cinq années consécutives ont donné une production régulière, accidents météoriques exceptés.

6° Nous portons notre choix sur la résistance *relative* et quelquefois absolue AUX AMPÉLOPHAGES.

7° *Résistance au calcaire.* Il a été établi comme règle qu'en dehors des terres à *Noah* dites à *Riparia* les directs devaient être plantés greffés. Cela équivaut à dire, que dans tous les sols ou la richesse en calcaire excède 15 % on doit planter greffé.

Cependant, il est prouvé que si le *Riparia* exècre les terrains humides, compacts et caillouteux, la majorité des hybrides y vivent parfaitement et que quelques uns y végètent normalement même en présence d'une richesse en calcaire nocif assez élevée. Il s'agit donc là encore de faire des expériences d'adaptation. Mais, le cultivateur n'en a souvent ni le temps, ni le moyen. Aussi je préfère dire en termes généraux, n'oubliant pas que je n'adresse à des vignerons pour qui le temps si précieux ne peut se passer toujours en essais que, lorsqu'un terrain excède 15 % de calcaire il est sage et prudent de planter greffé sur porte-greffes *ad hoc*, exception faite toutefois pour les directs dont la résistance au calcaire est bien déterminée et que nous énumérons plus loin.

PRÉCOCES ET HATIFS : maturités; fin août commencement de septembre. Par ordre de maturité).

Oberlin 595, 782 (blanc).

Baco 24-23 n° 1.

Castel 4001, 2528, 8930, en terrains secs et chauds seulement dans tous les autres, la maturité devient de première époque.

PREMIÈRE ÉPOQUE (époque du Chasselas doré) maturités presque simultanées.

Bertille-Seyve 277, 413, 453.

Castel 8930.

Couderc 106-51, 272-60 (blanc), 4401, 7103, 7104, 7106.

Gaillard-Girerd n°2, 157 (blanc), 194.

Oiseau rouge :

Oberlin 663.

Seibel 117, 121, 127, 131, 181, 187, 735, 782, 802, 845, 880 (blanc), 1000, 1077, 2004, 2006, 2010, 2620, 2719 (rosé), 2734, 2793, 2828, 2834.

PREMIÈRE ÉPOQUE TARDIVE (dix jours après première époque), maturité presque simultanée.

Baco 22-A (blanc).

Bertille-Seyve 450 (blanc).

Castel 3343, 16525, 19002 (rose).

Oiseau bleu :

Seibel 156.

Deuxième époque (de quinze à 20 jours après première époque) (par ordre de maturité).

Couderc 251-150 (blanc).

Hybride Fournié.

Couderc 146-51 (blanc).

Bertille-Seyve 822.

Couderc 7120.

Tous ces directs répondent *en leur ensemble* aux sept règles immuables que nous avons posées plus haut. Cependant :

Couderes 106-51, 7103, 7104, 7106, 7120, ne doivent être considérés que comme greffons, leur résistance au Phylloxera étant très faible.

Gaillard-Girerd 157, Baco 22-A, doivent recevoir les deux premiers traitements et un troisième en août ;

Enfin *Baco 24-23 n° 1, Oberlins 595, 663, 782* se comportent très bien en terrains titrant même 70 % de calcaire et possèdent une résistance au phylloxera égale à celle des meilleurs porte-greffes.

Couderc 272-60 et *Oiseau bleu* 25 à 30 % de calcaire.

Gaillard-Girerd n° 2 35 % calcaire et très résistant au phylloxera.

J'ajouterais que :

Couderes 146-51, 251-150, Seibels 117, 128, 156, 187, 782, 802, 1077, 2004, 2620, 2734 préfèrent des terrains à situation ventilée.

Conclusion. — Il se peut que tout ou partie des directs que nous donnons comme résistants, *sous le climat de Paris*, aux principaux ennemis de la vigne aient été attaqués dans d'autres régions. De même nous ne disons pas que ceux que nous recommandons doivent être préférés à tous autres. Car la vigne, plus que tout autre végétal est essentiellement régionale ; et tel direct que *l'expérience, cette mère de la vérité*, nous fait rejeter donne ailleurs de très bons résultats.

Le direct actuel en attendant que l'hybride *idéal* soit trouvé est un *plant d'assurance* contre les mauvaises années, c'est lui qui assurera, quand les viniferas failliront, la consommation familiale et produira le vin commercial ordinaire.

Mais on ne devra se *lancer à outrance* dans sa plantation que l'orsqu'on aura la certitude de produire un vin de qualité sinon égale, du moins approchante de celle de nos vieux plants.

Tous les directs que nous mentionnons ci-dessus s'accommodent fort bien de la taille Guyot, unie ou bi-latérale, sauf les *Oberlins* qui demandent le cordon fixe à longue extension (5 à 10 mètres) et à coursons doubles.

René Salomon.

(*A suivre.*)

ACTUALITÉS

La reconstitution des vignes détruites par l'ennemi en Champagne (Jean Leroc). — La récolte des vins en Algérie en 1918 et 1917. — Les vins piqués (L. Mathieu). — Pour nos forêt landaises. — Pour les Alsaciens.

La reconstitution des vignes détruites par l'ennemi en Champagne.

Une grosse question est à l'ordre du jour des travaux viticoles, c'est la reconstitution des vignes détruites par les Boches en Champagne, et la réorganisation des vignobles de cette riche région de l'Est de la France.

Ceux qui ont parcouru les régions envahies par l'ennemi savent : 1° qu'une partie de nos vignobles n'ont pu être cultivée faute de bras ; il y a là une surface importante qui est devenue inculte et qu'il faut reconstituer ; 2° que dans nos vignobles des travaux de défense, tels que tranchées, réseaux de fils de fer, blockaus, abris pour mitrailleuses, etc., ont été constitués, bouleversant ainsi le sol et conséquemment les vignes qu'il portait ; il faudra réorganiser cela, rapiécer les pièces de vignes détruites du fait de la guerre ; 3° que nos vignobles sauvés du désastre ont été soignés avec une main-d'œuvre insuffisante et avec des matières premières (engrais, anticryptogamtques, insecticides) dont l'importance était nulle ou ridiculement petite ; ces vignobles doivent être engraissés, soignés, et pour cela il faut de l'argent ; 4° que les celliers ont été pillés et détruits et qu'il est indispensable de les remettre en état.

En résumé, pour remettre sur pied les vignobles de nos régions envahies, il y a beaucoup de travail à exécuter et énormément d'argent à dépenser. Le travail sera fourni sans lésiner par nos braves vignerons, qui n'ont jamais compté la peine pour entretenir leur vigne qu'ils aiment, et par nos vaillants poilus qui seront heureux de venir contribuer à une œuvre de reconstitution, eux qui ont été les témoins indignés et journaliers de la dévastation et de la destruction teutonnes. Mais qui paiera ?

C'est le Boche qui doit payer, en toute justice et en toute équité puisque c'est lui qui a détruit. C'est pourquoi il importe que dans le traité de Paix une clause soit insérée pour préciser que les dommages causés par les Boches à l'agriculture et notamment à la viticulture, dans les régions envahies, devront être assimilés aux dommages causés à l'industrie et au commerce, et réparés de la même façon.

Si l'on veut que la Champagne conserve son ancienne richesse, qu'elle maintienne son admirable monopole du vin champagnisé au profit de la patrie, et qu'elle continue à apporter un large tribut à nos exportations, il faut que les dévastations, les pillages et les destructions soient intégralement réparés, que les Boches en fournissent les moyens d'exécution, el que des mesures soient prises d'urgence pour amorcer cette reconstitution, car le temps presse.

Nos vignerons ont été admirables de courage, de foi et d'abnégation. Ils ont fait plus qu'ils ne pouvaient. Ils sont prêts à réorganiser leurs vignobles qui constituaient autrefois l'un des fleurons de la richesse française, mais il faut

qu'on leur en fournissent les moyens. Ils ont donné leurs enfants pour défendre la patrie sans marchander et beaucoup ne sont pas revenus. Ils sont de ceux qui ont des droits à la reconnaissance et le premier de ces droits est celui au paiement des dommages causér. — JEAN LEROU.

La récolte des vins en Algérie en 1918 et 1917. — Les résultats des déclarations de récolte pour l'Algérie ont été publiés au *Journal officiel* du 31 décembre. La récolte de 1918 est sensiblement égale à celle de 1917, elle est donc, comme cette dernière, inférieure à la normale.

DÉPARTEMENTS	ANNÉE 1918		ANNÉE 1917	
	Stock.	Récolte Quantités déclarées	Stock.	Récolte Quantités déclarées
	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
Alger	217.762	2.621.022	89.622	3.144.899
Constantine	22.581	753.305	15.518	699 569
Oran	37.134	2.886.482	29.260	2.386.105
Territ. du Sud et de commandement.	»	3.897	»	2.496
Totaux	277.477	6.264.706	134.400	6.233.069

Les vins piqués. — Après chaque récolte, on rencontre toujours quelques cuves de vins communs atteints de piqûre, surtout quand la cuvaison a eu lieu par un temps chaud. Rappelons tout d'abord qu'il est facile d'éviter la piqûre en cuve par acescence du chapeau de plusieurs manières, lesquelles reposent toutes sur le fait que les bactéries acétiques, agents de cette piqûre, ne peuvent se développer qu'au contact de l'air ; si le chapeau ou le vin ne sont pas au contact de l'air, la piqûre ne peut donc se produire.

Les pigeages ou foulages fréquents du chapeau, lesquels consistent à l'immerger dans le vin en fermentation, sont le moyen le plus fréquemment employé, et aussi celui qui est le moins sûr, car avec une fermentation active le chapeau remonte vite, et, à moins de foulages répétés plusieurs fois par jour, la piqûre peut se développer si le chapeau affleure les bords de la cuve.

L'immersion permanente du chapeau par rétention avec claie supprime les foulages, mais fait perdre le bénéfice du renouvellement des surfaces de contact du marc et du vin pour la macération des raisins de qualité.

Le bâchage qui consiste à recouvrir la cuve d'un drap avec une pierre à chaque coin, ou de bâches spéciales, est le moyen le plus simple, quand on laisse un intervalle de 40 à 50 centimètres entre le chapeau et le bord de la cuve.

Que faire des vins piqués? — La réponse à cette question nécessite la connaissance de la réglementation concernant ces vins ; l'article 2 du décret du 3 septembre 1907 et la Circulaire ministérielle du 17 juin 1910 les classent en deux catégories :

1° Les vins piqués par acescence impropres à la consommation et qui ne peuvent être mis en vente que pour la vinaigrerie, ou la distillerie ; ils sont caractérisés par une teneur minimum d'acidité volatile, soit de 2 gr. 5, s'ils paraissent peu piqués à la dégustation, soit de 2 grammes seulement s'ils paraissent fortement piqués ; ce sont des vins non seulement en dehors des vins *loyaux* et *marchands*, mais de plus des vins altérés, dont la vente est interdite pour la consommation, même après coupage.

2° Les vins piqués encore propres à la consommation n'ayant pas les caractères ci-dessus, vins qui peuvent être mis en vente sans que leur détenteur contrevienne aux règlements concernant la répression des fraudes ; cependant

il est à noter que ces vins ne sont plus des vins *loyaux* et *marchands* et que, si l'acheteur n'est pas prévenu de leur état d'altération, il est en droit de refuser leur livraison.

La réglementation ne visant que les vins mis en vente, le détenteur peut parfaitement les consommer après coupage, ou même après traitement atténuant le goût de piqué, mais même en supposant que le vin ainsi dépiqué ait perdu toute trace de piqûre, il ne peut être vendu même après coupage. D'ailleurs, si le dépiquage rend un vin piqué consommable et sans aucun danger, quand il est exécuté avec soin, il ne peut le faire revenir à son état primitif, ce n'est plus du vin au sens *légal*, c'est du vin dépiqué ; le dépiquage ne peut, en effet, que masquer plus ou moins partiellement la piqûre, mais celle-ci est toujours perceptible pour un expert compétent ; de plus, le vin ayant sa constitution nettement modifiée, la comparaison des qualités gustatives et de l'analyse chimique permet de déceler le dépiquage, même le plus habile.

Le dépiquage pour le vin mis en vente ou vendu ensuite constitue une infraction à l'article 2 du décret du 3 septembre 1907 interdisant toute pratique ayant pour but de dissimuler une altération du vin et la responsabilité en incombe à l'auteur même si le vin est passé en d'autres mains.

Distillation des vins et marcs piqués. — Les vins piqués peuvent donner une eau-de-vie franche de goût en ayant soin, avant la distillation, de saturer en partie leur acidité de la manière suivante :

On partage le vin à distiller en deux portions dont la plus importante est formée par les trois quarts du volume. On fait une solution dans l'eau chaude de cristaux de soude à raison de 1 kilogramme dans 2 litres, puis on la verse par petites portions dans les trois quarts en brassant comme pour une colle, on attend après chaque brassage que la mousse produite soit tombée et on s'arrête quand le mélange a une couleur vert noir, puis on rajoute le quart non traité pour ramener le vin à la couleur rouge.

A la place de cristaux on emploie quelquefois un lait de chaux ou du blanc de Troyes ; mais on risque de mettre un excès de ces produits, car il faut attendre, après chaque addition, que tout le produit soit dissous ; il ne faudrait pas distiller le vin ainsi viré au noir et non ramené au rouge, car il donnerait une eau-de-vie ammoniacale et cuivrée.

On peut également retirer, des marcs piqués, des eaux-de-vie franches de goût de la manière suivante :

Si l'alambic donne une petite eau qu'on rectifie ensuite, on traite cette petite eau avant cette rectification comme il a été indiqué plus haut pour le vin.

Si l'alambic donne de l'eau-de-vie au premier jet, il faut traiter celle-ci toujours comme il a été indiqué plus haut pour le vin, la ramener à 30° environ puis la distiller à nouveau.

Pour obtenir le point de saturation convenable sur le lot des trois quarts séparés, on ajoute à l'eau-de-vie ou la petite eau quelques litres de vin pour la colorer et on s'arrête quand l'addition de carbonate de soude fait virer la couleur rose au vert noir, on rajoute le quart non traité et on distille.

Cette manutention n'implique une deuxième distillation que pour les alambics donnant une eau-de-vie au premier jet. — L. Matthieu, *directeur des Stations œnologiques de Bourgogne.*

Pour nos forêts landaises (*communiqué*). — L'énorme consommation de bois qu'ont entraînée les besoins de la Défense nationale, a apporté une grave perturbation dans les exploitations de la forêt landaise. Il importe de prendre d'urgence des mesures en vue de hâter le retour à un état de choses normal et d'assurer la reprise, dans les conditions ordinaires, du nettoiement des jeunes peuplements ainsi que du gemmage des pins maritimes. M. Compère-Morel, commissaire à l'agriculture, qui a pour principe de toujours prendre l'avis des intéressés sur les questions qui les concernent, vient d'inviter les préfets de la Gironde, des Landes et du Lot-et-Garonne, à consulter à ce sujet les Commissions départementales de l'Exploitation forestière, qui ont été constituées par son arrêté du 26 septembre 1918. Afin d'arriver à des solutions applicables aux

trois départements que lie une étroite solidarité, en matière d'exploitation de la forêt landaise, les préfets ont été priés de réunir les trois Commissions en une conférence, au cours de laquelle elles élaboreront un programme commun.

Pour les Alsaciens (*communiqué*). — La question de la langue française est actuellement à l'ordre du jour en Alsace. Tous ne possèdent pas les moyens ou ont passé l'âge de venir en France suivre des cours. Aussi entreraient-ils volontiers comme stagiaires dans des exploitations agricoles bien tenues ; ce qui leur permettrait également de faire connaissance avec les méthodes culturales françaises. En faisant connaître le désir de ces jeunes patriotes, on leur rendrait service. Les personnes pouvant se charger des soins de ces jeunes gens sont priées de vouloir bien en informer l'Inspection générale des services de l'agriculture, place de la République, à Strasbourg.

REVUE COMMERCIALE

VIGNOBLES ET VINS

De nos correspondants :

Gironde (25 *décembre*). — Actuellement, les vins ordinaires dans la Gironde valent dans les 1.100 les 9 hectolitres. Les vins de qualité supérieure atteignent des prix plus élevés, bien entendu. Le commerce achète beaucoup. Il a de grands besoins et des demandes nombreuses que seule la pénurie des transports empêche de satisfaire. Malgré cela on prévoit bien qu'avant peu cette question des transports s'améliorera. Avec les 150.000 wagons que l'Allemagne doit nous rendre, il est probable que l'on en remettra quelques-uns à la disposition des agriculteurs. Il suffirait de 2.000 à 3 000 wagons pour débarrasser rapidement tous les chais viticoles. D'ailleurs, il serait injuste de croire qu'il ne part pas des vins par nos gares. Les statistiques des vins qui sont rentrés à Paris, en 1917-1918, prouvent bien qu'ils ne sont pas arrivés tout seuls. Seulement on expédie barrique par barrique. Nos gares sont encombrées de fûts ainsi expédiés. On paie plus cher, on complique les services, mais je ne crois pas, qu'en définitive, il y ait un grand avantage à procéder de cette façon. C'est ainsi que lorsqu'on a des expéditions à faire on s'ingénie à trouver des noms pour expédier à des destinataires imaginaires des lots qui vont tous à la même personne. Inutile de dire que le consommateur paie finalement tout cela. On parle comme satisfaisant de ne payer à Paris que 180 à 190 francs l'hectolitre des vins que le propriétaire livre de 110 à 115 francs.

Il faut reconnaître que depuis quatre ans la mentalité des intermédiaires s'est considérablement modifiée. Avant la guerre on vendait, par exemple, à la propriété un sac de pommes de terre 10 francs les 100 kilogrammes. L'intermédiaire gagnait 1 franc par sac. Il se considérait comme satisfait. L'épicier achetait des haricots 40 francs l'hectolitre. Il doublait et vendait au détail 80 francs. Il gagnait et s'estimait heureux d'avoir gagné 40 francs. Actuellement, il double également, mais cela lui produit sur la même quantité un bénéfice 5 fois, 6 fois plus élevé.

Un petit exemple en passant. Pour les vendanges, les pois, haricots, lentilles étaient introuvables. Je trouvai finalement un sac de 100 kilogrammes de pois chiches que l'on me fit gracieusement au prix de 375 francs. Je le pris. Quelques jours après j'apprenais quel était le fournisseur initial de mon vendeur. Il avait acheté ce sac 250 francs. Son bénéfice avait été de 125 francs pour un sac et encore je lui devais des congratulations de m'avoir servi.

Des exemples comme comme celui-là sont à citer par milliers.

Ce qui préoccupe actuellement la propriété, c'est l'avenir de la main-d'œuvre. D'ici peu, il n'y aura plus, dans nos régions, ni rapatriés, ni prisonniers de guerre, ni Annamites ; les usines drainent les travailleurs anciens, et les chemins de fer sollicitent les jeunes gens ayant des connaissances à peine ordinaires. La petite propriété se sortira d'affaire ; mais la grande propriété est appelé à un avenir assez sombre. Il faudra faire appel à quelques étrangers de tous les pays où la misère les engagera à partir. Il faudrait que, dès maintenant, les pouvoirs publics s'occupent de faire venir des gens des pays qui étaient autrefois, avant la guerre, des centres de main-d'œuvre très importants. La Galicie, la Pologne, pourront peut-être nous fournir ce personnel. Ils vont être dans la misère chez eux. Peut-être seront-ils heureux de venir vers des pays plus riches. Avant la guerre cette émigration avait déjà été étudiée. Aux agriculteurs de France tous les ans des réunions fort intéressantes, très suivies, mettaient en rapport les propriétaires à la recherche de main-d'œuvre et ceux qui avaient déjà fait des essais. Des objections étaient posées, des difficultés solutionnées, petit à petit ce mouvement d'exode vers la France prenait un courant régulier. La plus grande objection était le prix de revient de ces travailleurs. Ils revenaient cher, plus cher que nos travailleurs habituels. La guerre a contraint d'élever les prix de la main-d'œuvre en France, ce qui supprimera un obstacle au recrutement.

Les viticulteurs de la Gironde se sont déjà occupés de cette question. Ils ont nommé un Comité chargé de chercher de tous côtés les moyens et le personnel qui pourra suppléer aux manquants, et je dois dire que toutes les offres qui pourraient lui être faites dans le sens de découverte de main-d'œuvre agricole seront bien accueillies, étudiées et solutionnées au plus grand intérêt des viticulteurs et agriculteurs.

On accepterait également avec plaisir les idées qui pourraient être suggérées dans ce sens, par toute personne qui s'intéresse à l'avenir de la France agricole. La moindre idée peut être quelquefois le point de départ d'une voie intéressante. Mais ce qu'il faut à l'heure actuelle, ce ne sont plus des paroles, mais des actes. La France agricole et viticole de demain va se retrouver en face de grandes difficultés. Elles les surmontera, comme elle a surmonté depuis des années les crises qu'elles a rencontrées. Nous ne devons pas désespérer de nous-mêmes. Que les pouvoirs publics nous aident un peu, et que sans gêner l'initiative privée, elle nous laisse faire. Nous demandons seulement à nos représentants de se rappeler, quand il y a des lois à voter et des mesures à prendre, qu'il y a des agriculteurs qui existent en dehors des périodes électorales. — A. Rozier.

Loire (*Roanne*, 13 *décembre*). — Depuis une dizaine d'années, le vignoble forézien a subi une crise profonde. La dernière récolte qui a été satisfaisante, comme production, a été celle de 1912 avec 437.000 hectolitres, puis celle de 1909 avec 382.000 hectolitres et 1911 avec 237.000 hectolitres. L'année 1910, de funeste mémoire, n'avait produit que 21.000 hectolitres.

Avant 1910, le département de la Loire produisait entre le 1/50 et le 1/80 de la récolte de toute la France ; depuis cette époque, la moyenne décennale est tombée à 1/150 de la production totale de la France. On voit par ces chiffres la réalité de la crise. La cause réside surtout dans les mauvaises saisons qui ont sévi sur ce département et engendré les maladies de toute nature : Mildiou, Cochylis et Eudémis, pour ne parler que des principales. A ces maladies diverses est venue s'adjoindre la coulure, causée par les pluies froides sur la fleur. Le manque de main-d'œuvre n'a pas été plus accusé dans la Loire qu'ailleurs. Il semble, au contraire, qu'à la suite d'une récente visite faite dans différents vignobles du Centre, ceux de la Loire ont apparu des mieux tenus en 1918.

Avant 1900, la baisse des cours avait découragé et ruiné beaucoup de viticulteurs et déjà avait commencé la réduction du vignoble par l'arrachage, en plaines surtout, de nombreuses parcelles de vignes. La diminution dans la production n'a fait qu'augmenter cette réduction, ainsi que l'indiquait notre note de juillet dernier (un tiers du vignoble détruit).

Malgré le cours *apparemment* rémunérateur du prix des vins, il s'arrachera encore pas mal de vignes cette année, du fait du manque de soins et d'engrais pendant la guerre et la reconstitution sera d'autant plus faible qu'il a été fait très peu de greffes au printemps 1918. On parle déjà de 300 à 350 francs le 1 000 de greffés-soudés, de qualité plutôt inférieure, par suite de la sécheresse, alors que ces produits se payaient 60 francs, en moyenne, avant la guerre. Le prix moyen de 325 francs n'a d'ailleurs rien de bien extraordinaire, si l'on tient compte d'une part, de la rareté du produit par rapport à la demande, et de l'autre, de l'augmentation du cours des marchandises qui est d'à peu près quatre fois et demie ce qu'il était avant la guerre. Il est même loin d'atteindre l'augmentation du cours des fourrages qui est de huit fois ce qu'il était avant la guerre. Une nouvelle hausse est donc à prévoir sur les plants greffés comme sur les porte-greffes qui ne sont pas abondants non plus.

Malgré toute la réclame faite autour des *Producteurs directs*, les viticulteurs produisant en côte de bons vins bourgeois ne paraissent pas décidés à suivre le mouvement et, jusqu'à nouvel ordre, il apparaît que leur résolution est quelque peu fondée, car de l'avis de toutes les personnes autorisées, il ressort que l'introduction des *directs* généralisée dans les coteaux anéantirait les vignobles à crus appréciés qui ne pourront se maintenir plus tard que par les qualités de leurs produits. De rares et timides essais ont néanmoins lieu d'ici, de là et souvent même sans connaissance des variétés utilisées.

Si la question des « directs » n'est pas résolue entièrement, la reconstitution du vignoble par le greffage est aussi loin de l'être, par suite de l'extrême variété de terrains. On est bien fixé sur un seul point : la nature du greffon à employer, le Gamay de pays, dit Gamay de Saint-Romain.

Dans la Loire on rencontre peu de terrains calcaires; on trouve, en revanche, beaucoup de terrains à sous-sols imperméables et compacts. Dans ces terrains, la plupart des porte-greffes y donnent de mauvais résultats, tant sous le rapport de la végétation que de la fructification. Les Riparias Gloire sont à peu près complètement abandonnés, ainsi que les Rupestris types et certains franco-américains qui ont eu leur moment de vogue : tels les Aramon × Rupestris et Mourvèdre × Rupestris, auxquels on reproche des productions d'autant plus irrégulières qu'ils sont plus vieux.

Les Riparias tamenteux, à bois violet, ont donné à peu près partout de bons résultats. Malheureusement, ce plant étant de reprise difficile au greffage a été complètement abandonné par les pépiniéristes et, aujourd'hui, il est impossible d'en trouver des boutures. Les hybrides de Riparia × Rupestris ont une aire d'adaptation plus étendue et le numéro 3306 paraît le mieux s'acclimater à nos terrains. Malheureusement, ce plant étant encore de reprise difficile ne se trouve pas dans le commerce à l'état de greffé-raciné. Pour l'instant, le plant préféré par la généralité des viticulteurs est le Viala, malgré l'inconvénient qu'il peu offrir : un peu sujet à la coulure.

Quelques rares essais d'hybrides de Berlandieri ont aussi été faits; mais vu le peu d'expériences observées et les résultats quelquefois contradictoires remarqués, il est encore difficile de se prononcer sur ces porte-greffes, et notamment sur le 420 A et le 41 B.

Dans ma correspondance de fin août dernier, je prévoyais une production évaluée au 1/5 des meilleures années. Les pluies survenues courant septembre ont beaucoup amélioré l'état général du vignoble et ont porté la production du 1/5 au 1/4, soit à 241.000 hectolitres. Cette quantité est très inférieure à la consommation des centres ouvriers de Saint-Étienne et de Roanne. Aussi, par suite de la difficulté des transports par voie ferrée, on peut estimer les sorties du vignoble aux 3/4 au moins des quantités disponibles. Les prix ont été quelque peu en rapport avec la demande et dépassent légèrement le cours de 125 francs l'hectolitre nu, pris en cave, établi dans ma correspondance du 25 août, et atteignent le chiffre de 135 francs.

Ce chiffre, qui paraît phénoménal, n'a pourtant rien qui ne corresponde avec les prix d'avant-guerre et l'augmentation de tous les produits. En effet, sans qu'il soit nécessaire d'établir, d'une façon mathématique, le prix de revient du vin dans nos contrées actuellement, on peut dire qu'il est au moins quatre fois et demie plus élevé qu'avant la guerre, et si l'on prend le chiffre de vente moyen d'avant-guerre de 27 à 30 francs l'hectolitre, soit 28 fr. 50, on trouve que le prix correspondant actuel doit être de 28,5 × 4,5 soit 128 francs, chiffre correspondant sensiblement au cours actuel.

Étant données ces considérations d'ordre particulier, il ne semble pas qu'il faille s'attendre à une baisse des cours au moment de la reprise des transports comme l'affirment les « baissiers ». En effet, bien que les expéditions du Midi aient été peu importantes depuis le début de la campagne jusqu'à maintenant, les cours y sont restés sensiblement stationnaires et plutôt fermes. Que la demand et les sorties deviennent plus actives (ce qui se produira inévitablement, tous les

stocks étant complètement épuisés), la hausse deviendra certaine ; par suite, le *prix de revient* des Midi, dans le Forez, deviendra sensiblement égal à celui de nos contrées.

Quels seront les prix en 1919? Régulièrement, ils ne sauraient être inférieurs à ceux de cette année, à moins que nous ayons une très bonne récolte dans l'ensemble de la France. Par rapport à l'état général du vignoble, on peut estimer que la récolte de 1918 a été une bonne moyenne de ce qu'elle pouvait être; par suite, bien que les pronostics actuels soient favorables dans un sens à la future récolte, il ne semble pas que nous puissions escompter une récolte bien supérieure à la dernière, d'où il s'ensuit que le prix de revient ne pouvant pas diminuer, il y a de grandes chances de voir pratiquer en 1919 les cours actuels.

Si d'un côté, un aoûtement à peu près parfait des bois de taille semble préjuger une bonne récolte en 1919, d'un autre côté, la fin de l'automne si tiède que nous avons paraît prévoir un hiver humide, peu favorable à beaucoup de terrains. D'autre part, il est certain que la répartition des engrais de toute nature sera encore plus parcimonieuse cette année que les années antérieures vu le prix extraordinaire des fourrages et le prix élevé des engrais chimiques qui ne constituent, en somme toute, qu'un complément des engrais de ferme. L'accaparement des engrais chimiques par l'État est-il, sera-t-il favorable aux consommateurs et aux viticulteurs? Nous en doutons quelque peu.

En effet, en 1918, n'avons-nous pas vu vendre par l'Administration des superphosphates 2 fr. 30 l'unité d'acide phosphorique, alors que cette Administration les avait taxés à 2 francs? Ah! si un particulier quelconque eût été pris à vendre une denrée taxée 2 francs au prix de 2 fr. 30, vite procès-verbal; mais elle, toute-puissante, elle peut s'arroger tous les droits. Si nous ajoutons que ce superphosphate était avarié à tel point qu'il ne formait qu'un monolithe pareil à un bloc de ciment, il n'y a rien d'exagéré à extimer l'avarie à *au moins* 30 % de la valeur du superphosphate, ce qui portait l'unité à 3 francs. A cela, il faut ajouter que l'engrais était annoncé pour 14 % et qu'il ne titrait que 12 %, et qu'enfin il manquait 12 % sur le poids *humide* de la livraison. Ces deux derniers faits portaient l'unité à *au moins* 3 fr. 40, soit une majoration de 68 % sur les tarifs fixés par l'Administration elle-même.

En l'espèce, que fallait-il faire? Faire dresser procès-verbal contre l'Administration pour inexécution des tarifs, tromperie sur le poids et la qualité de la marchandise vendue? Le procès eût été aussi intéressant qu'amusant à suivre, mais avec les moyens dont dispose l'Administration, le résultat en eût été quand même douteux. Le client lésé s'est contenté de produire une réclamation bénévole et les chefs de service intéressés dans cette affaire ont transigé avec une indemnité en nature de 30 %, mais il restait encore un déficit pour le malheureux agriculteur de 38 %.

Malheureusement, les faits de cette nature sont nombreux. Il serait intéressant de pouvoir les grouper en plusieurs volumes dédiés aux quelques utopistes qui rêvent encore : l'État patron.

On peut donc conclure : 1° que les productions de 50 à 70 millions d'hectolitres de vins comme autrefois, sont loin de la réalisation malgré le concours de l'Al-

gérie et du Maroc; 2° que le prix de revient des vins va rester encore élevé pendant plusieurs années et qu'une baisse n'est possible qu'en juin et juillet, après la floraison et lorsqu'une récolte relativement abondante sera à peu près assurée, ce qui paraît plutôt improbable; 3° que les prix actuels ont plutôt une tendance à la fermeté et même à la hausse dans certaines régions lorsque les transports de vins auront à peu près repris leurs cours habituels. — J. Tachon.

Nota. — Il convient d'observer que malgré l'année particulièrement sèche et ensoleillée que nous venons de traverser, les insectes ampélophages ont encore causé des dégâts importants au début de la végétation; et, en deuxième et troisième génération, s'il n'y a pas eu beaucoup de dégâts, il reste encore suffisamment de chrysalides pour inquiéter le vigneron qui reste impuissant contre ce fléau. — J. T.

Anjou (28 *décembre*). — Enfin, nous connaissons les chiffres de la déclaration de récolte. Elle s'élève à 580.000 hectolitres pour le département de Maine-et-Loire. La régie croit que 100.000 hectolitres n'auraient pas été déclarés. Il me semble qu'elle exagère. En tout cas, ces chiffres sont loin de ceux qui étaient escomptés, avant la récolte, par certains optimistes plus ou moins désintéressés.

La situation générale du vignoble a déjà été exposée ici. Elle ne s'est pas améliorée, tant s'en faut. Les bois de taille sont courts, mais bien noués et bien aoûtés.

Les prix des vins : Ils augmentent sans cesse depuis les vendanges et dépassent largement ceux de la campagne précédente. On cote les Rougets ordinaires, de 250 à 300 francs, les rouges cuvés, de 300 à 400 francs, suivant provenance. Les vins blancs de coulage, 325 à 375 francs, vins blancs supérieurs, de 400 à 500 fr. et les têtes de grands crus, de 500 à 600 francs la barrique bordelaise nu-départ.

Il reste peu de vin à vendre, la consommation est très active et, si cela continue, le vin de la Victoire ne va pas faire long feu. — L. Mignot.

Lot (*Figeac*, 31 *décembre*). — Dans notre région il s'est fait du vin, un peu plus que l'an dernier. Les insectes ni les maladies cryptogamiques, grâce à la sécheresse, n'ont frappé le vignoble ni sa récolte comme d'habitude.

Il s'est fait du bon vin relativement, et vu son prix élevé, les vignerons l'ont, en grande partie, vendu de 110 à 140 francs l'hectolitre. Le commerce le vend jusqu'à 160 francs et depuis plusieurs mois ces prix se maintiennent. Le manque de matériel pour les transports nous crée cet état de choses ; et il est probable que quand les transports seront rétablis, le stock aura diminué au point que les prix se maintiendront jusqu'à la nouvelle récolte, car je crois qu'il se consomme plus de vin qu'avant la guerre. J'entends dire par beaucoup de militaires permissionnaires, que beaucoup d'amateurs de cidre sont devenus amateurs de vin. A les entendre, c'est au pinard que nous devrions la victoire?...

Quoi qu'il en soit, il existe chez nous bien moins de vignes qu'autrefois, et celles qu'on a reconstituées et conservées sont en général bien soignées, surtout pour les traitements; aussi cette année les sarments sont beaux et très sains après la belle récolte qu'ils ont portée, et à moins d'invasion, tout s'annonce bien pour l'an prochain. — A. Pezet.

COURS DES VINS

PARIS. — Vins rouges du Midi, 180 à 200 francs l'hectolitre; vins blancs, 210 et 250 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 395 à 430 francs, blanc 450 à 460 fr. et le litre de 2 fr. 25 à 3 francs. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, pour novembre, à la pièce, fût rendu ou facturé à 45 francs : vin de table, rouge 1er choix, 415 francs; 2e choix, 405 francs; 3e choix, 395 francs; vin blanc de comptoir, 435 francs; piccolo et vin de carafe, 420 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 francs l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime.

MIDI. — *Nîmes* (30 *décembre*) : Vins de 1918 : vins rouges logés, Aramon de plaine, 7° à 9°, de 78 à 86 francs; Montagne, 9° à 11°, de 87 à 96 francs; Costières, de 96 à 100 francs; rosés, 90 à 105 francs; blancs, 105 à 120 francs. — Eau-de-vie et alcools : trois six, bon goût 86°, 650 francs; marc, 450 à 460 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 275 francs.

Montpellier (31 *décembre*). — Vins de 1918 : rouge, 8° à 9°, de 78 à 86 francs; 9° à 10°, de 88 à 95 francs; Montagne, 10° et au-dessus, 96 à 100 francs; vin rosé, 90 à 105 francs; blanc, 115 à 125 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 610 francs; marc à 86°, 470 francs; eau-de-vie à 52°, 470 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 245 francs.

Béziers (3 *janvier*). — Vins rouges, récolte 1918, de 75 à 96 francs; rosés, 90 à 105 francs, et blancs, 100 à 120 francs. — Alcool trois-six de vin 86°, de 650 à 675 francs; eau-de-vie de Béziers 52°, de 450 à 470 francs; trois-six de marc à 86°, de 425 à 450 francs; eau-de-vie de marc à 52°, de 260 à 270 francs.

SUD-OUEST. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.100 à 1.200 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.300 à 1.500 francs le tonneau; bourgeois, de 2.000 à 2.500 francs; crus classés, de 2.500 à 3.800 francs et au-dessus. — *Dordogne :* de 1.050 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1.400 à 1.600 francs. — *Charentes :* 220 à 230 francs la barrique; grande Champagne, le degré distillation à 11 fr. 25. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 225 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 225 à 275 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 fr. la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 francs. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 100 à 120 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 105 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 90 à 110 francs; les blancs, de 100 à 110 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 100 à 115 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 110 à 120 francs l'hectolitre.

EST. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 325 à 350 francs; vins fins, 1.000 à 1.500 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 200 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 350 à 450 francs. — *Beaujolais :* 250 à 320 francs la pièce pour les ordinaires et 340 à 375 francs pour les supérieurs. — *Mâconnais :* les 1918, 250 à 325 francs la pièce pour les vins communs et 350 à 400 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 375 à 500 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 160 à 180 francs; les Arbois, de 175 à 200 francs; blancs, de 180 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 300 à 320 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 180 à 200 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 200 à 220 francs. — *Savoie :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs. — *Champagne :* Ay, 1.400 fr. la pièce; Avenay, 900 francs; Vertus, 1.200 francs.

CENTRE et OUEST. — *Anjou :* Vins rouges, 250 à 300 francs pour les ordinaires et 300 à 400 francs pour les cuvés; vins blancs, de 225 à 400 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 225 à 250 francs la barrique de 228 litres le rouge, et 260 à 300 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 225 à 250 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 230 à 300 francs. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 150 à 225 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 130 francs l'hectolitre. — *Allier :* 280 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre.

Vignes américaines. Voir cours spéciaux.

Cereales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 63 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr, les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. ; méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, 53 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 47 fr. 93; Chicago, 31 fr. 28 ; Buenos-Ayres, 27 fr. 28.

Pommes de terre et légumes secs. — Par décret du 24 sept. sont taxées : les pommes de terre à chair blanche à 35 fr. les 100 k., à chair jaune à 38 fr. les 100 k. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 59 à 70 fr. ; paille d'avoine, 80 à 90 fr. ; foin, 254 à 270 fr. ; luzerne, 264 à 280 fr. — Caroubes, »» fr. — Graines de trèfles, 575 francs ; de luzerne, 250 à 400 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* taxées ; et de 5 fr. 30 à 6 fr. 50 le kgr pour les huiles diverses en mélange. — *Lin* et *Colza* : taxées, le lin à 5 fr. 05, le colza à 6 fr. 50 le kgr. — *Suifs* : 325 à 350 fr. *Miels* : Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, » » francs ; Troix-six, Midi, à 86°, 650 francs.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 70 à 4 francs. — Veaux, 4 fr. 40 à 5 fr. — Moutons, 5 fr. à 6 fr. 20. — Porcs, 6 fr. 84 à 7 fr. 14.

Engrais (le quintal métrique). — Nitrate de soude, 85 fr. ; Sulfate d'ammoniaque, 125 fr. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 47 fr. 50 ; superphosphate minéral 16/18, 29 fr. ; Scories, 19 fr. ; Sulfate de potasse, les 100 kgr, » » fr. ; Nitrate de chaux, »» fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 8 fr. 50. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, taxés par décret du 3 juin à : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, les 100 kgr : Midi, et Sud-Ouest, de 500 à 800 fr. ; Thomery, 300 à 800 fr. — Poires, 230 à 900 fr. — Pommes, 150 à 400 fr. — Noix, 230 à 380 fr. — Châtaignes, 120 à 200 fr. — Oignons, 50 à 60 fr. — Ail, 200 à 230 fr. — Carottes, 40 à 70 fr. — Tomates, 100 à 175 fr. — Navets, 25 à 35 fr. — Epinards, 90 à 110 fr. — Choux-fleurs du Midi, pièce, de 0 fr. 75 à 1 fr. 50. — Citrons, 35 à 45 fr. — Mandarines, le 100, de 10 à 35 fr. — Oranges, de 15 à 40 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du 29 décembre au 4 janvier 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	12 »	9 »	10. 5	1	....29....	12 »	9 »	10. 5	1
Lundi.....	14 »	6 »	10 »	3	....30....	14 »	9 »	11. 5	1
Mardi.....	9 »	4 »	6. 5	3	....31....	17 »	5 »	11 »	13
Mercredi..	» »	» »	» »	»	.... 1....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	.... 2....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	10 »	4 »	7 »	1	.... 3....	8 »	0 »	4 »	1
Samedi....	9 »	6 »	7. 5	6	.... 4....	9 »	4 »	6. 5	2
	BESANÇON					BORDEAUX			
Dimanche.	10 »	8 »	9 »	6	....29....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	11 »	10 »	10. 5	7	....30....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	14 »	4 »	9 »	4	....31....	13 »	11 »	12 »	5
Mercredi..	» »	» »	» »	»	.... 1....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	.... 2....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	8 »	5 »	6. 5	»	.... 3....	14 »	9 »	11 5	2
Samedi....	12 »	5 »	8. 5	21	.... 4 ...	» »	» »	» »	»
	LYON					NANTES			
Dimanche.	11 »	9 »	10 »	1	....29....	12 »	10 »	11 »	2
Lundi.....	13 »	8 »	10. 5	1	....30....	12 »	8 »	10 »	2
Mardi.....	15 »	5 »	10 »	8	....31....	9 »	5 »	7 »	8
Mercredi..	» »	» »	» »	»	.... 1....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	.... 2....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	.... 3....	10 »	8 »	9 »	5
Samedi....	11 »	4 »	7. 5	15	.... 4 ...	10 »	4 »	7 »	15
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	13 »	9 »	11 »	»	....29....	13 »	9 »	11 »	»
Lundi.....	16 »	7 »	11. 5	»	....30....	16 »	9 »	12. 5	»
Mardi.....	15 »	6 »	10. 5	2	....31....	17 »	13 »	15 »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	.... 1....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	.... 2....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	11 »	9 »	7. 5	»	.... 3....	14 »	8 »	11 »	»
Samedi....	13 »	4 »	11 »	33	.... 4....	15 »	10 »	12. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne, PARIS

GELATINE — LAINE

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN TABLETTES
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX 10 FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 tabl. pour 50 hectolitres.

EN POUDRE
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX 12 FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 doses pour 50 hectolitres

EN SOLUTION
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX 5 FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 doses pour 50 hectolitres

(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Remises suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B — S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

Arseniate de Plomb de Swifft

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston.

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE
COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL
54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, etc.

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES
PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.
BÉZIERS (Hérault)

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry*, PARIS *(18e arrondt)

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULÉS**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 % d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D. MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole

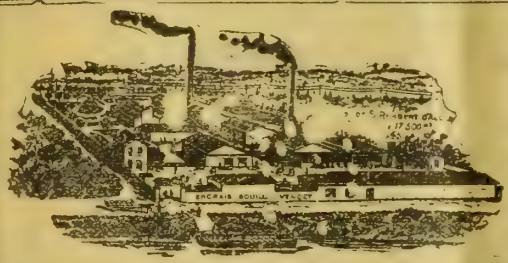
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091. En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre Réelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.



ENGRAIS

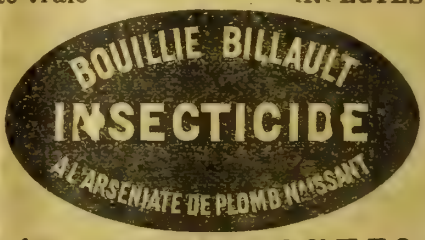
Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORT

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France

FONDÉE A VIENNE EN 1865 — **Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON (Drôme)**
Envoi franco Catalogue raisonné, Echantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

MATÉRIEL VITICOLE

par **Raymond BRUNET**
1 volume, 6 francs.

GALLIA

SOCIÉTÉ FRANÇAISE ANONYME
DE PRODUITS AGRICOLES ET ANTICRYPTOGAMIQUES

Au Capital de 250.000 francs entièrement versé.

DIRECTEUR COMMERCIAL : Henri POUS,

DIRECTEUR TECHNIQUE : Pierre CARLES, INGÉNIEUR-AGRICOLE

Bouillie Cuprique « GALLIA »

Efficacité Incontestable
Ne brûle pas, n'engorge pas
N'est pas enlevée par les eaux de pluie.

Soufre à l'Hydrate de Cuivre GALLIA

Stéatite Cuprique GALLIA

Soufre au Chlorure de Baryum P.C.

Action absolue contre l'oïdium.

USINE et BUREAUX :
Avenue de la Font-Neuve, BÉZIERS

Téléphone : 9,94

Ampélographie Tourangelle

Par A. CHAUVIGNÉ. — Prix : 2 fr. 50

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLAC ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.
En sachets : 2, 3 et 5 k.

ÉTIENNE VERNETTE

BÉZIERS

ETIENNE VERNETTE, A BÉZIERS

FIG. 73

FIG. 74

FIG. 75

PRESSOIRS FOULOIRS

PRESSES CONTINUES
1914

E. MABILLE Frères

POMPES 1916 HYDRAULIQUES

Les Fils de
PÉCARD-MABILLE, Sˢᵉᵘʳˢ
AMBOISE (*Indre et-Loire*)
N° 12

FOULO-POMPES 1916 A VENDANGES

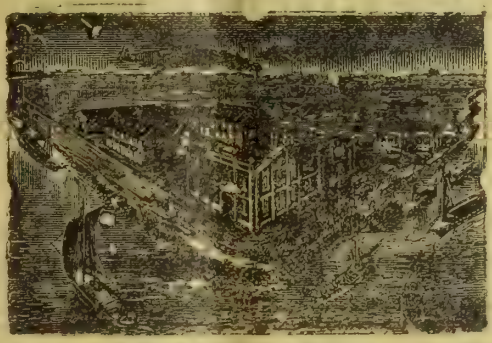
USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE
ENGRAIS CHIMIQUES
SULFATE DE CUIVRE
Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE
SKAWINSKI



L'ETOILE
Poudre Médocaine pour faire la Bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS
TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS
pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne
J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Écrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERG ZE (Gard).

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRES LA GUERRE

Par P. VIALA, 2ᵉ édition avec 35 figures. — *Prix*..... **3** fr.

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, Fabricant a AUBAGNE (B.-du-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC

DORDOGNE

Graines CULTURES de tous VÉGÉTAUX

VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS ET PORTE-GREFFES

PÉPINIÈRES du DOMAINE de LA SERRE

par L'ISLES-sur-SORGUES

Jules BRUNEL, Propriétaire — Tél. : 15 et 27, à L'ISLES-sur-SORGUES

Adresser la Correspondance à **J. BRUNEL**, Propriétaire

Avenue de la Gare, à L'ISLES-sur-SORGUES (Vaucluse)

VENTE de RACINÉS PORTE-GREFFES 93, 5 1616 420/A 1202

PRODUCTEURS DIRECTS RACINÉS 132, 11 7120 2007

RACINÉS GREFFÉS ARAMON & GRAND NOIR sur 3309 & LOTS & 1202

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la yrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIÈRES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales).

Maximum de récolte dans son jardin en lisant

l'ALMANACH du jardinier

ENVOYÉ A TOUS

gratuit et franco par

Ch. LEMAIRE,

grainier, 103, Boul^d Magenta, PARIS

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINES

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1918-1919
PRIX MODÉRÉS

MATÉRIEL VINICOLE

PRESSOIRS, POMPES

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Table des matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix : **10** *fr. et pour les Abonnés :* **5** *fr.*

MÈCHES SOUFRÉES "LABOR"

COMPRIMÉES

Se consumant **sans coulure, sans salir, sans déchet**

Dosage régulier en acide sulfureux pur, 30 0/0 d'économie

Procédé Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Établissements **Jane CHAMBON**, 4, Boulevard d'Accès, 4 MARSEILLE

Échantillons gratuits sur demande.

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — **BÉZIERS**

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « **LE TITAN** » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « **PARFAITE** » » »
Soufre « **LE VRAI** » (au chlorure de Baryum).

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pépinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfait, authenticité et à la sélection de leurs plants.

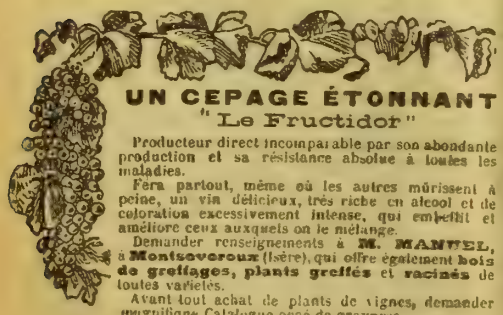
Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, **POITIERS**



UN CEPAGE ÉTONNANT
"Le Fructidor"

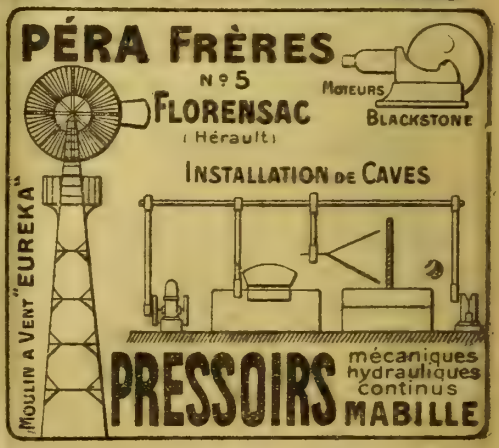
Producteur direct incomparable par son abondante production et sa résistance absolue à toutes les maladies.

Fera partout, même où les autres mûrissent à peine, un vin délicieux, très riche en alcool et de coloration excessivement intense, qui embellit et améliore ceux auxquels on le mélange.

Demander renseignements à **M. MANUEL**, à **Montseveroux** (Isère), qui offre également **bois de greffages, plants greffés** et **racinés** de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures

M. MANUEL invite instamment à visiter **ses vignes de MONTSEVEROUX**



LES MALADIES ET LES INSECTES DE LA VIGNE avec 12 planches en couleurs et nombreuses figures, par **Raymond BRUNET**. — PRIX : 6 fr. 50

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2.18, Particulier : 2.53

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

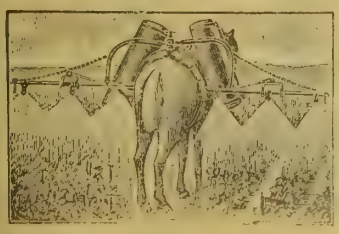
ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

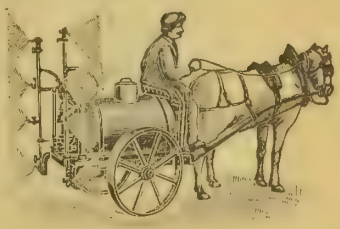
Matériel Viticole & Vinicole

L. NICOLAS & FILS CONSTRUCTEURS Brevetés S.G.D.G.

AGEN (Lot-et-Garonne)



Pulvérisateur à BAT à quatre cylindres verticaux



Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco.

Gustave MOQUELET, *Viticulteur* à BUCÉS-LÈS-GY (Haute-Saône).

Demande à **acheter sarments Gaillard 2 et 195**;
Il paierait prix élevés; lui faire offre.

Reconstitution de Vignobles

VIGNES AMERICAINES

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

PAUL GROS & C°

ROYAN
Charente-Inférieure.

ALGER
13, Avenue Pasteur.

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE
Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis**, **Eudémis**, **Pyrale**, **Altise**, **Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome
62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

FERNAND DE FOURNAS

Château de la Seignoure, BRAM (Aude)

BOIS GREFFABLES de toutes variétés.

Beaux racinés — Hybrides greffés soudes — Boutures Baco n° 1

Spécialité de **Producteurs Directs** à grands rendements, ayant donné de grosses récoltes en 1917 avec un traitement ; blancs, rouges et roses. Variétés très hâtives. Authenticité absolue.

LA VALEUR ALIMENTAIRE & HYGIÉNIQUE DU VIN

PAR **R. BRUNET**. — Prix : 3 francs.

GROS 41e ANNÉE DE PLANTATION **DÉTAIL**
Maison recommandée

VIGNES AMÉRICAINES

10 millions de greffés, porte-greffes et producteurs directs, toutes variétés

PRODUCTEURS DIRECTS

EN BOUTURES ET RACINÉS

PRÉCOCE PRADY, maturité fin juillet, le meilleur hybride producteur direct pour la table et pour la cuve. Résistance au calcaire du Phénomène du Lot porte-greffe. — Seibel nos 1, 2, 14, 38, 60, 128, 138, 150, 156, 1020, 1077, 2003, 2044; Terras n° 20. Plant Jouffreau, Plant des Carmes 132-11, 28-112, 199-88, 82-32, 101, 299-17, 272-60, 343-14, 302-60. Viennois, Oiseau bleu, Oiseau rouge, Gaillard n° 2, 194 et 157, le meilleur des hybrides blancs ; Castel, Bertille-Seyve, Jurie, Oberlin, Baco, Chevalier, Madone. Seibel blancs : 2653, 2859, 4629, 5061, 5279, etc., etc.

CENT MILLE porte-greffes de 20 à 30 ans entièrement sélectionnés

Gros bois pour greffage : Riparia Gloire, grand Glabre, Rupestris toutes variétés, Mourvèdre×Rupestris 1202, Gamay×Couderc, Aramon-×Rupestris-Ganzin, Riparia-Rupestris 3306 3309; 101-14, Solonis, Chasselas×Berlandieri 41b, 420a 81-2, 157-11, 554-5, 93-5, 62-66, 161-49, 404, 84-3, 81-22.

Envoi franco de nos Catalogues, Prix Courants, Notices sur les principaux producteurs directs et renseignements

S'adresser à M. Victor COMBES ✿ Lauréat des Concours des Vignobles, Hors Concours, Membre du Jury Paris 1900, Officier du Mérite agricole

Château du Brouël, à VIRE, par PUY-L'EVÊQUE (Lot)

Sur de bonnes références, toutes nos marchandises sont payables après la pousse.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Les Établissements POULENC Frère

92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

VIGNES AMÉRICAINES

PÉPINIÈRES LES PLUS ANCIENNES DU DÉPARTEMENT

Spécialité de plants greffés en producteurs directs et cépages du midi de la France, riche collection de raisins de table. Racinés et boutures. Analyse de terrain gratuite.

PROPRIÉTAIRES !!! Adressez-vous, pour la reconstitution de votre vignoble, aux grands établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND, Officier du Mérite Agricole

PROPRIÉTAIRE - VITICULTEUR - RÉCOLTANT

Avenue Victor-Hugo, à CARPENTRAS (Vaucluse). TÉLÉPHONE N° 2.

qui possèdent les plus belles pépinières de la région.

Souscriptions ouvertes pour plantations d'Automne 1918 et Printemps 1919.

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

REPRESENTANT BELGE

ayant clientèle de premier ordre, dans toute la Belgique, désire représenter producteurs et négociants en gros pour vins de toute provenance.

Écrire dès maintenant n° 1353, aux bureaux de la *Revue de Viticulture.*

VIGNES AMÉRICAINES ET FRANCO-AMÉRICAINES

TONNERRE (YONNE) *Téléphone n° 31*

LAVAUX

CHEVALIER du MÉRITE AGRICOLE

CENT MILLE plants greffés ROUGES & BLANCS toutes variétés sur tous porteurs recommandés.

CENT MILLE producteurs directs ROUGES & BLANCS toutes variétés et de tous hybrideurs.

Vastes champs d'expériences. — Importants vignobles.

VINS de ma récolte, Rouge, Blanc et Rosé. fins et ordinaires, en cercle et en bouteilles.

VINS EN GROS ET A LA COMMISSION

CIDRES DE POMMES, première qualité, fabriqué à la maison. Expédition tous les jours

MAISON RECOMMANDÉE

M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

Décavaillonneur

"KIRPY"

au travail

(Vu par en-dessus)

Demander Catalogue n° 3

Établissements KIRPY

LAYRAC (Lot-et-Garonne).

PARIS. — Imp Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1281 Paris, 16 Janvier 1919

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Docteur ès sciences,
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Membre du Conseil supérieur de l'Agriculture,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

H. Astruc.... Les défauts des vins de l'année et leurs remèdes..... 33

Actualités. — Les Chambres d'Agriculture (Labergerie). — Goûts accidentels des vins nouveaux (L. Mathieu). — Froids et vins (L. Mathieu). — Ligue des viticulteurs de la Gironde : vœux sur la réquisition des vins de la Gironde, les Chambres d'agriculture et l'agriculture et les conférences de la paix. — Avis aux agriculteurs concernant la vente des engrais de potasse d'Alsace. — La limite de la réquisition des vins..... 38

Revue commerciale. — Vignobles et vins : Correspondances de la Haute-Garonne (G. Héron); du Gers (H. Verdie) et de l'Algérie (M. B.). — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nimes, Montpellier, Beziers. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Cours des principaux produits agricoles : Vignes américaines; céréales; pommes de terre et légumes secs; fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne; huiles d'olive, de lin, de colza; suifs; miels; esprits et sucres; bétail; engrais, tourteaux, etc...; fruits et primeurs..... 48

Bulletin météorologique..... 44

Rédacteur en chef : R. BRUNET.
Ingénieur agronome, Propriétaire-Viticulteur.

La REVUE paraît tous les JEUDIS et publie de nombreuses figures et planches en couleurs

ABONNEMENTS :

France et Colonies : Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

Bureaux de la Revue : 35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve)
Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES

DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — **EXPORTATION**

VITICULTEURS

Venez visiter mes Pepinières.

Voici l'époque où il faudra penser à vos futures plantations. Soucieux de vos interêts vous devez dès maintenant vous assurer les plants dont vous aurez besoin. Pour en vérifier l'authenticité et la belle végétation il est indispensable que vous veniez visiter mes pépinières qui sont les plus belles et les plus vastes de la région. Vous verrez à **Manduel** (Gard) 15 hectares de vignes greffées sur racinés sur place sur les meilleurs porte-greffes, **41-B**, **420-A**, **1202**, **Lot**, **93-5**, etc., etc.

La plus grande partie de ces greffes ont des pousses de 0 m. 80 à 1 mètre et totalement indemnes de maladies. Voici les variétés disponibles que vous pourrez vous faire réserver après les avoir visitées.

PLANTS GREFFÉS. — Carignan, Aramon, Cinsault, Alicante, Grand noir, Clairette, Gaillard 157. Greffes sur place sur racinés en pépinières sur 41-B, 420-A, 93-5, 1202, 3309 etc., etc , marchandises extra choix. — 7120 greffés sur 3309 et Rupestris du Lot, producteur direct ayant donné cette année les meilleurs résultats comme abondance de récolte et qualité du vin, chez certains propriétaires jusqu'à 16 degrés et sans aucun traitement.

RACINÉS PORTE GREFFE de toutes les variétés ci-dessus, racinés d'une belle longueur et grosseur greffable.300.000 greffes, variétés du Bordelais et du centre de la France, soudures parfaites à 180 francs le mille, prix du gros. 200.000 belles greffes, variétés de raisins de table, chasselas rose, chasselas musqué, muscat de Hambourg, admirable de Courtillet, 200 francs le mille, prix du gros. Chasselas doré 250 francs le mille.

Puis à **Montélimar**, 25 hectares de pépinières à 3 kilomètres de la ville, sur la route du Teil. — Pour traiter s'adresser à M. **Commerçon-Faure**, propriétaire, domaine de Meyère, **à Montélimar** (Drôme).

TABLE DES MATIERES

Des 40 premiers volumes de la *Revue de Viticulture*

Prix **10 fr** Pour nos Abonnés : **5 fr.**

SOLUTION ARSENICALE ANTISEPTIQUE

TRAITEMENT D'HIVER

PYRALUX

RADICAL CONTRE PYRALE
ET LA MORTALITÉ
DES SOUCHES

Seul Fabricant

PRODUITS OTTO BÉZIERS

L'EVOLUTION ET LE TRAITEMENT DU MILDIOU
Par J. CAPUS. — Prix : 3 fr. 50, pour nos Abonnés, 2 fr. 50

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston.

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, etc.

A. BOUDE & FILS O. MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés seuls ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus Anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES !!

Voulez-vous reconstituer vos vignobles avec les meilleures variétés de vignes?
Adressez vous aux Grands Etablissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND. Propriét.-Viticulteur-Récoltant O. ✿ du Mérite Agricole

Avenue Victor Hugo, CARPENTRAS (Vaucluse)

qui disposent d'un stock important de plants racines greffes dans les variétés suivantes : sur 3309 et LOT.

CARIGNANS, ARAMONS, CINSAULTS, GRANDS NOIRS, CLAIRETTES CHASSELAS, GRENACHES, PLANTS VERTS OU SERVANAS, SEIBELS 128, 156, etc AINSI QUE D'UNE RICHE COLLECTION DE RAISINS DE TABLE.

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. FABRE 1872-1899 — Vve G. FABRE & Fils 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "

Pulvérisateur à bât " Le GAULOIS "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " **LE ZENITH** "

Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " L'INDISPENSABLE "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLAC ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.

En sachets : 2, 3 et 5 k.

LA VIGNE NOUVELLE PAR LES HYBRIDES DIRECTS

Plants racinés et boutures des meilleurs Nos de Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Gaillard, Oberlin, Jurie, Castel, Malègue, Baco, Noah, sélectionné, etc.

Plusieurs milliers de boutures des Nos fameux de Seibel 4643, Baco no 1 et 22A

Gamay, Chaudenay et Fréau de 1 et 3 ans sur Gloire, 101[14], 3309 et 1202

Souscription pour plants greffés à livrer automne 1919, printemps 1920

Prix-courant et renseignements à Cl LETOURNEAU, propriétaire à BURGY (Sne-et-Lre

PRESSOIRS FOULOIRS

PRESSES CONTINUES

1914

E. MABILLE Frères

POMPES 1916 HYDRAULIQUES

Les Fils de PÉCARD-MABILLE, Seurs

AMBOISE (*Indre-et-Loire*)

FOULO-POMPES 1916 A VENDANGES

No 12

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pepinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfait, authenticité et à la sélection de leurs plants.

Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, POITIERS

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :

Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille

Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*

Écrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERG ZE (Gard).

Demandez au " LYSOL "

Dont la puissance pénétrante et protectrice est considérable

LE MEILLEUR TRAITEMENT PRÉVENTIF D'HIVER

(Court-Noué, Apoplexie. Folletage, Pyrale, Cochylis, tous insectes et champignons parasites)

TRAITEZ, D'AUTRE PART, CURATIVEMENT,

TOUJOURS AU " LYSOL "

Seul ou adjoint aux bouillies, pendant la végétation.

Également très efficace contre toutes maladies des arbres fruitiers

Demandez renseignements et brochure. Société Française du " LYSOL "
65, rue Parmentier, à Ivry-sur-Seine (Seine).

MARMONIER FILS

LYON

FOULOIRS — POMPES A MOUTS
ÉGRAPPOIRS — ÉGOUTTOIRS

PRESSOIR AMÉRICAIN

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINÉS

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1918-1919
PRIX MODÉRÉS

GELÉES PRINTANIÈRES
MALADIES DE LA VIGNE

SULFATAGE & SOUFRAGE

en une seule et même opération faite au pulvérisateur
PAR L'EMPLOI DES PRODUITS

F. BARBAULT
BOUILLIE & CUPROSULFURES

à base de *Cuivre, Soufre, Sulfure de Calcium, Naphtaline, etc.*

TRÈS GRANDE ÉCONOMIE
PARFAITS RÉSULTATS

Notice et tous Renseignements *franco* sur demande adressée à

F. BARBAULT

Pharmacien-Chim^te, A MER (Loir-et-Cher).

ON DEMANDE VENDEURS et REPRÉSENTANTS.

TRAITEMENT DES MAL IES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang { comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD. comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCES CONSACRE PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, nie avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

UN CEPAGE ÉTONNANT

"Le Fructidor"

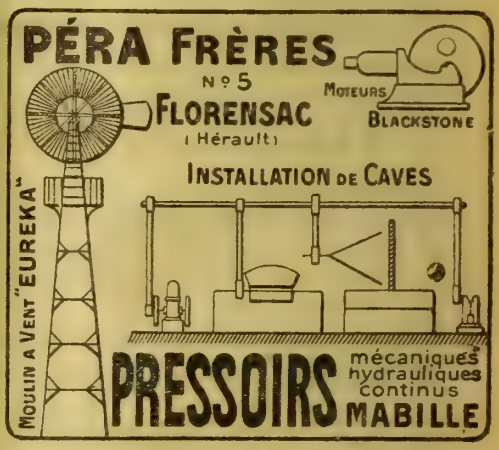
Producteur direct incomparable par son abondante production et sa résistance absolue à toutes les maladies.

Fera partout, même où les autres mûrissent à peine, un vin délicieux, très riche en alcool et de coloration excessivement intense, qui embellit et améliore ceux auxquels on le mélange.

Demander renseignements à **M. MANUEL**, à **Montseveroux** (Isère), qui offre également **bois de greffages, plants greffés** et **racinés** de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures

M. MANUEL invite instamment à visiter **ses vignes de MONTSEVEROUX**



Société des Pépinières Louis LEROY d'Angers

L. LEVAVASSEUR & L. COURANT, Propriétaires-Directeurs

Exporte annuellement, dans tous les pays du monde, plus de **25.000.000** de végétaux de plein air, en sujets de toutes forces et de tous genres, dont :

JEUNES PLANTS FRUITIERS, FORESTIERS ET CONIFÈRES

Pour Pépinières, Boisements et Clôtures.

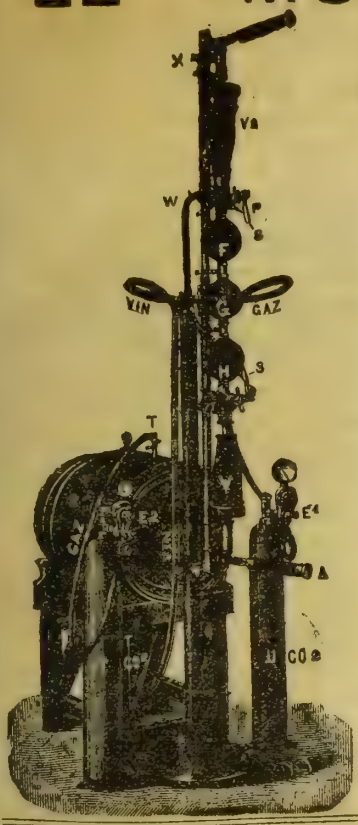
ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & D'ORNEMENT

ARBUSTES CONIFÈRES, ETC., ETC.

SPECIALITES. — ***Arbres verts, résineux, Rosiers, Fusains, Hortensias, Magnolias, Pommiers à cidre et à couteau, etc., etc.***

Cata ogue général (éd·tion **R. V.**) *franco sur demande*

LE "MOUSSOGÈNE"



Appareil breveté S.G.D.G.
France et Étranger

pour la Préparation Instantanée

des

VINS MOUSSEUX

Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

HUIT MÉDAILLES D'OR

DIPLOME D'HONNEUR
de la Société des Viticulteurs de France

GRAND PRIX - HORS CONCOURS

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR INTERCEPS
Décavaillonneur, *breveté S. G. D. G.*
Supprime complètement
LE PIOCHAGE ET LE SARCLAGE FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur. Il ne peut causer aucun dommage aux ceps. Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure. Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, ✻ Chevalier de la Légion d'Honneur
Mérite Agricole

Château de Mercey, MONBELLET (S.-et-L.)

LA VALEUR ALIMENTAIRE & HYGIÉNIQUE DU VIN

PAR **R. BRUNET.** — Prix : 3 francs.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

Pour favoriser le développement du Commerce et de l'Industrie en France

Société anonyme fondée en 1864

CAPITAL : 500 MILLIONS

SIÈGE SOCIAL : 29, boulevard Haussmann, Paris (9e).
SUCCURSALE : 134, rue Réaumur (place de la Bourse), Paris.

AGENCES DE PROVINCE :

*ABBEVILLE. — *AGDE. — *AGEN. — *AIX (en Provence). — *AIX-LES-BAINS. — *ALAIS. — *ALBERT. — *ALBERTVILLE. — *ALBI. — *ALENÇON. — *AMBERT — *AMBOISE. — *AMIENS. — *ANDELYS (LES). — *ANGERS. — *ANGOULÊME — *ANNECY. — *ANNEMASSE. — *ANNONAY. — *APT. — *ARCACHON. — *ARGENTAN. — *ARGENTON-S.-CREUSE — *ARLES. — *ARMENTIÈRES. — *ARRAS. — *AUBAGNE. — *AUBENAS. — *AUBUSSON. — *AUCH. — *AURAY. — *AURILLAC. — *AUTUN. — *AUXERRE. — *AVALLON. — *AVESNES. — *AVIGNON. — *AVIZE. — *AVRANCHES. — AY. — *BAGNÈRES. — *BAGNÈRES-DE-BIGORRE. — BARBENTANE — *BARBEZIEUX. — *BAR-LE-DUC. — DAR-SUR-AUBE — *BAR-SUR-SEINE. — *BASSÉE (LA). — *BAYEUX. — *BAYONNE. *BEAUNE. — *BEAUVAIS — *BELFORT. — *BELLEGARDE. — *BELLEY. — *BERGERAC. — *BERGUES. — *BERNAY. — *BESANÇON. — *BÉTHUNE. — *BÉZIERS. — *BIARRITZ. — BLOIS. — *BOHAIN. — *BOLBEC. — *BORDEAUX. — *BOULOGNE-SUR-MER — *BOURBONNE-LES-BAINS — *BOURG. — *BOURGES. — *BOURGOIN. — BRESSUIRE. — *BREST. — *BRIEY. — *BRIGNOLES. — *BRIVE. — *CAEN. — *CAHORS. — *CALAIS. — *CAMBRAI. — *CANNES — *CARCASSONNE. — *CARENTAN. — *CARPENTRAS. — *CASTELSARRASIN. — *CASTRES. — *CAUDRY. — CAVAILLON. — *CETTE — *CHALON-SUR-SAONE. — *CHALONS-SUR-MARNE. — *CHAMBÉRY. — CHAMBON-FEUGEROLLES. — *CHANTILLY. — *CHARLEVILLE. — CHARMES. — CHAROLLES. — *CHARTRES — *CHATEAUDUN. — CHATEAULIN. — *CHATEAUNEUF-SUR-CHARENTE. — CHATEAURENARD (B.-R.). — *CHATEAUROUX. — *CHATEAU-THIERRY. — *CHAUMONT. — *CHAUNY. — CHAZELLES-SUR-LYON. — *CHERBOURG. — *CHINON. — *CLAMECY. — *CLERMONT-FERRAND. — *CLUNY — *COGNAC — *COMINES. — *COMPIÈGNE. — *CONDOM — CONTREXÉVILLE. — *CORBEIL. — *COSNE. — *COULOMMIERS. — *COUVANCES. — *CREIL — *CREST. — *CREUSOT (LE) — *DAX. — *DEAUVILLE. — *DENAIN. — *DIEPPE — DIGOIN. — *DIJON — *DINAN. — *DINARD. — *DOLE. — DOMPRONT. — *DOUAI. — DOUÉ-LA-FONTAINE. — *DOULENS. — *DRAGUIGNAN. — *DREUX. — *DUNKERQUE. — *ELBEUF. — *EPERNAY. — *EPINAL. — ESTAIRES. — *ÉTAMPES. — *EU. — *EVIAN-LES-BAINS. — *ÉVREUX. — *FALAISE. — FLÈCHE (LA). — *FOIX. — *FONTAINEBLEAU. — *FONTENAY-LE-COMTE. — FOUGEROLLES. — *FOURMIES. — *GAILLAC. — *GANNAT. — *GAP. — *GIEN. — *GISORS. — GIVET. — GIVORS. — GOURNAY-EN-BRAY. — *GRANVILLE. — *GRASSE. — GRAULHET. — *GRAVELINES. — *GRAY. — *GRENOBLE. — *GUINGAMP. — *GUISE. — *HAVRE (LE). — *HIRSON — *HONFLEUR. — *HYÈRES. — *ISSOUDUN. — JARNAC. — *JONZAC. — *JURSEY. — *LAIGLE. — *LANGON. — *LAGNES. — *LANNION. — *LAON. — *LAPALISSE. — *LAVAL. — LAVELANET. — *LAVAUR. — *LENS. — *LÉZIGNAN. — *LINOURNE. — LIGNY-EN-BARROIS. — *LILLE. — *LIMOGES. — *LISIEUX. — *LOCHES. — *LODÈVE. — *LONGWY. — *LORIENT. — *LOUDUN. — *LOUVIERS. — LUNÉVILLE. — *LURE. — *LUXEUIL. — *LYON. — *MACON. — *MAISONS-LAFFITTE. — MAMERS. — *MANS (LE) — *MANTES. — *MARMANDE. — *MARSEILLE — *MAUBEUGE. — *MAYENNE. — *MEAUX. — *MELUN. — *MENTON. — *MÉRU. — *MERVILLE. — *MEULAN. — *MEURSAULT. — MEYMAC. — MIRECOURT, — *MILLAU. — *MOISSAC. — *MONTARGIS. — *MONTAUBAN. — *MONTÉLIMAR. — *MONTDE-MARSAN. — *MONTDIDIER. — *MONTE-CARLO. — *MONTÉLIMAR. — *MONTERREAU. — *MONTLUÇON. — *MONTPELLIER. — *MONTREUIL-SUR-MER. — MONTRICHARD. — *MORET-SUR-LOING. — *MOREZ-DU-JURA. — *MORLAIX. — *MOULINS. — *NANCY. — *NANTES. — *NANTUA. — *NARBONNE. — *NEMOURS. — *NEVERS. — *NICE. — *NIMES. — *NIORT. — *NOGENT-LE-ROTROU. — *NOYON. — NOIRMOUTIER-ST-GEORGES. — *OLORON-STE-MARIE. — *ORLÉANS. — *ORTHEZ. — *OYONNAX. — *PAMIERS. — PARTHENAY. — *PAU. — *PÉRIGUEUX. — PÉRONNE. — *PERPIGNAN. — *PERTUIS. — *PÉZENAS. — PITHIVIERS. — *POITIERS. — PONS. — *PONT-A-MOUSSON. — *PONT-AUDEMER. — PONT-DE-BEAUVOISIN. — *PONTIVY. — *PONT L'ÉVÊQUE. — *PONTOISE. — *PROVINS. — *PUY (LE). — *QUESNOY (LE). — *QUIMPER. — *RAMBOUILLET. — *REDON — *REIMS. — *REMIREMONT. — *RENNES. — *RIOLS (LA). — RETHEL. — REVEL. — *RIVE-DE-GIER. — *ROANNE. — *ROCHEFORT-S-MER. — *ROCHELLE (LA). — *ROCHE-S.-YON (LA). — *RODEZ. — *ROMANS. — *ROMILLY-SUR-SEINE. — *ROMORANTIN. — *ROUBAIX. — *ROUEN. — *ROYAN. — *RUEIL. — RUFFEC. — *ST-AFFRIQUE — *ST-AMAND. — *ST-BRIEUC. — *ST-CHAMOND. — *ST-CLAUDE. — *ST-CLOUD. — *ST-DIÉ. — *ST-DIZIER. — *ST-ÉTIENNE. — *SAINT-FLOUR. — STE-FOY-LA-GRANDE. — *ST-GAUDENS. — *ST-GERMAIN-EN-LAYE. — ST-GIRONS. — *ST-JEAN-D'ANGÉLY. — *ST-JEAN-DE-LUZ. — *ST-LO. — ST-LOUP-S.-SEMOUSE. — *ST-MALO. — *ST-NAZAIRE. — *ST-OMER. — *ST-QUENTIN. — ST-REMY (B.-DU-RH.). — ST-SERVAN. — SALIES-DE-BÉARN. — *SAINTES. — SALINS-DU-JURA. — *SALON. — SANCOINS. — *SARLAT. — *SAUMUR. — *SEDAN. — *SEMUR. — *SENLIS. — SENONES. — *SENS. — *SÈVRES. — *SOISSONS. — *TARARE. — *TARASCON. — *TARBES. — *TERRASSON. — *THIERS. — *THIZY. — *THONON-LES-BAINS. — *THOUARS. — *TONNERRE. — *TOUL. — *TOULON. — *TOULOUSE. — TOURCOING. — *TOURNUS. — *TOURS. — TRÉPORT (LE). — *TROUVILLE. — *TROYES. — *TULLE. — TULLINS. — *UZÈS. — *VALENCE. — VALENCE-D'AGEN. — *VALENCIENNES. — *VALOGNES. — *VALRÉAS. — *VANNES. — *VENDOME. — *VERNEUIL-S.-AVRE. — *VERNON. — *VERSAILLES. — VERVINS. — *VESOUL. — *VICHY. — *VIENNE. — *VIERZON. — VILLEDIEU-LES-POÊLES. — *VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE. — *VILLEFRANCHE-SUR-SAONE. — *VILLENEUVE-S.-LOT. — *VILLENEUVE-S.-YONNE. — ILLERS-COTTERETS. — VILLEURBANNE. — *VITRÉ. — *VOIRON. — VOUZIERS. — YVETOT.

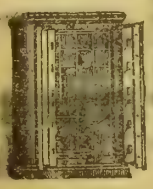
AGENCES A L'ETRANGER : Londres, 53, Old Broad Street; **Saint-Sébastien** (Espagne), 37, avenue de la Libertad.

CORRESPONDANT EN BELGIQUE : Société Française de Banque et Dépots : **Bruxelles**, 70, rue Royale ; **Anvers**, 22, place de Meir.

La société a, en outre, **100** Bureaux et Agences à Paris et dans la banlieue, et des correspondances sur toutes les places de France et de l'Etranger.

OPÉRATIONS DE LA SOCIÉTÉ :

Dépôts de fonds à intérêts en compte ou à échéance fixe; — **Ordres de Bourse** (France et Etranger) ; — **Souscriptions sans frais** ; — Vente aux guichets de valeurs livrées immédiatement (Obl. de Ch. de fer, Obl. et Bons à lots, etc.) ; — **Escompte et encaissement de Coupons français et étrangers** — **Mise en règle de titres** ; — **Avances sur titres** ; — **Escompte et Encaissement d'Effets de Commerce** ; — **Garde de Titres** ; — **Garantie contre le remboursement au pair et les risques** de non-vérification des tirages ; — **Virements et chèques sur la France et l'Etranger** ; — **Lettres de crédit et Billets de crédit circulaires** ; — **Change de monnaies étrangères** ; — **Assurances** (vie, incendie, accidents), etc.



SERVICE DES COFFRES-FORTS

au siège social, dans les succursales, dans plusieurs bureaux et dans un très grand nombre d'agences ; compartiments depuis **8** *fr. par mois*

Tarif décroissant en proportion de la durée et de la dimension.

(*) Les agences marquées d'un astérisque sont pourvues d'un service de coffres-forts

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE

Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

ENGRAIS

Chiquettes, Bourres de laine, Cornailles
Poudres d'os, Marc de colle
Sangs desséchés, Viandes desséchées
Guanos de Poisson

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque
Sulfate de Potasse, Cianamide
Superphosphates

MATIÈRES PREMIÈRES DIVERSES

USINE DE LA ROUBINE 40, Quai Port Notre-Dame BÉZIERS

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**
anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille.

LABORATOIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Directeur : **Charles MENDÈS**, ingénieur agronome

Télég. : Essodeux-Paris. *Téléphone : Nord* 45-29

133, Avenue Jean Jaurès — PARIS

Seule Maison au Monde
faisant uniquement sa spécialité de

L'ANHYDRIDE SULFUREUX (SO^2)

garanti chimiquement pur
(*Acide sulfureux anhydre*)

En bonbonnes acier légères de 100, 50 et 25 kilos

Amélioration de la fermentation, augmentation du degré alcoolique (1/2 à 1°)

SOLUTION LÉGALE

(*Fabrication exclusive du Laboratoire*)
Justifiant d'un Certificat du Service de la Répression des Fraudes

Notices et Renseignements franco sur demande

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'institut* **La Claire**

à L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

Ampélographie Tourangelle

Par A. CHAUVIGNÉ. — Prix : 2 fr. 50

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1.600.000 fr. — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS

M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

Cie RAOUL PICTET

28, rue de Grammont. Paris

Machines frigorifiques "PICTET"

Anhydride sulfureux "PICTET"

Solution normale "PICTET"

BOUILLIE VIVAX

Microline "Poudre cuprique"

Action immédiate et durable

La Littorale Béziers

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.

SAINT-LOUP (Marseille).

26e Année. — Tome L. N° 1281. Paris, 16 Janvier 1919.

REVUE DE VITICULTURE

LES DÉFAUTS DES VINS DE L'ANNÉE ET LEURS REMÈDES (1)

Les 1918 auront, comme tous les vins récoltés après des étés secs et chauds, de grandes qualités et un bel avenir si on sait les soigner. Mais ces exagérations climatériques engendrent quand même quelques défauts, et ceux-ci préoccupent actuellement nombre de viticulteurs.

La chaleur et la sécheresse ayant concentré plus ou moins les raisins, selon les situations, nous avons généralement le degré et l'extrait sec sans lesquels il n'y a guère de réelles supériorités. Mais, en compensation, nous avons des acidités plutôt faibles, parfois insuffisantes par rapport à l'abondance de la coloration ou à la durée de conservation désirée.

Enfin, il est fréquent de trouver cette année des vins à moelleux exagéré, ou même nettement sucrés encore, et qui sont, ou déjà piqués, ou encore gazeux sinon en pleine fermentation. Quand celle-ci est la suite de la fermentation alcoolique, on ne peut qu'y aider pour obtenir au plus tôt un vin sec. Mais quand cette fermentation est d'une autre nature, la conservation du vin est fort menacée et il y a lieu d'intervenir énergiquement et rapidement.

Nous allons donc examiner les causes d'abord et les remèdes ensuite, celles-là nous permettant souvent d'expliquer ou d'aider ceux-ci.

Quelles qu'aient été la sécheresse et la concentration du raisin cette année, nous n'avons presque jamais atteint cette extrême richesse en sucre où la fermentation alcoolique s'arrête d'elle-même par mutage automatique du liquide, sauf dans les localités d'extrême Midi où cet accident est endémique, ou bien dans les cas ou avec les cépages spéciaux qui l'exploitent. Mais nous avons eu assez de sucre et la maturité a été assez tardive pour que des fermentations, forcément plus prolongées que d'habitude, aient eu le temps d'être atteintes par les froids précoces.

Nous avons eu notamment dans le Midi, au début de septembre, coïncidant avec celui des vendanges, un temps assez variable, de plus en plus frais, contrastant avec le beau fixe et la température pénible d'août, et aboutissant finalement, vers le 25, à un coup de vent du Nord tellement froid qu'il a ralenti ou arrêté nombre de fermentations. De là l'origine de bien des petites misères de nombreux viticulteurs, dans le Midi surtout, où le climat nous a toujours incités à les prémunir plutôt contre le chaud que contre le froid, cette année encore !

En somme, la vendange méridionale ayant généralement commencé le 9 septembre, on peut dire que tous les vins obtenus dans les quinze premiers jours de la récolte sont secs et presque sans défaut, tandis que ceux récoltés ensuite

(1) La publication de cet article a été retardée de quelques semaines par suite d'une erreur de la poste.

(une minorité d'ailleurs) sont de qualités très variables, selon que la fermentation alcoolique a été ou non complète.

Le sucre persistant dans le vin fait, en quantité appréciable, supérieure à 3 grammes par litre environ, est en effet un grave danger pour la conservation de cette boisson parce qu'il est l'aliment de choix de *tous* les ferments. Les bons, c'est-à-dire les levures, ont une vitesse de décomposition du sucre telle qu'elles en réduisent la proportion au minimum ci-dessus de 2 à 3 grammes par litre en quelques jours seulement. La table se trouve donc vite desservie pour les ferments de maladie; aussi l'évolution de ceux-ci à la cuve est-elle insignifiante, si on conduit bien la fermentation du raisin ou du moût. Mais leur multiplication dans le moût chaud n'est jamais absolument nulle, et l'on peut dire que tous les vins nouveaux sortent de la cuve plus ou moins contaminés si on n'a pas stérilisé la vendange. Seulement ces ferments de maladie, mal nourris, à assimilation beaucoup plus lente du sucre, dans un milieu assez alcoolique, assez acide, souvent assez tannifère et assez sulfureux, n'ont aucune tendance à la vie active et se déposent normalement avec la lie quand le liquide se refroidit.

Si, pour une cause quelconque — en l'espèce le refroidissement anormal des raisins ou des moûts en fermentation au-dessous de 15° à 20° à partir du 25 septembre — le ferment alcoolique s'arrête ou se ralentit dans son travail de décomposition du sucre, les ferments de maladie, ceux de la tourne et de l'acescence (1) notamment, en profitent pour se développer dès la cuve, et cela d'autant plus que le viticulteur maladroit les favorisera davantage en n'intervenant pas pour raviver le ferment alcoolique. Or les Méridionaux sont beaucoup plus portés à refroidir une cuvée qu'à la réchauffer, et l'accident qui n'est qu'un jeu pour les petits volumes que manie le Bourguignon, par exemple, devient un vrai problème pour le Méridional affligé de grosses capacités en ciment ou pierre, adossées à un mur nord, sans charbon ou presque, sans chaudron dépassant 25 ou 50 litres, etc... Aussi rares sont les interventions en pareil cas dans nos régions. On attend philosophiquement que la cuve reparte. Tout au plus fait-on un remontage, comme on ferait contre le chaud, sans se douter qu'on aggrave encore le déficit de température en soutirant de nouvelles calories au liquide par le contact d'une pompe, d'un cuvier, de canalisation, d'air, etc... encore plus froids que le liquide.

Résultat : ou le liquide reste muet et se pique, devenant aigre-doux, — ou la fermentation repart peu à peu toute seule, sans réchauffement notable du liquide, mais en changeant généralement de nature pour aboutir à du vin tourné. J'ai pu constater des cas assez fréquents de ces deux évolutions cette année, cas d'autant plus graves qu'il n'y a pas de remèdes, car si on peut arriver à achever la fermentation alcoolique du sucre, on n'arrivera jamais à enlever au liquide la piqûre ou la tourne déjà acquises, et généralement très notables quand le sucre ne voile plus le goût *réel* du vin obtenu.

Cependant le viticulteur n'est pas totalement désarmé en pareil cas, et nous savons depuis longtemps faire repartir une fermentation en aérant le liquide

(1) Car la bactérie acétique, contrairement à ce qu'on pourrait croire, peut acétifier directement le sucre de raisin, mais avec formation de produits secondaires spéciaux. En tout cas la présence de ce sucre favorise son développement de façon indéniable.

(autant que possible sans le refroidir), en le réchauffant, en nourrissant la levure par du phosphate d'ammoniaque (10 à 15 grammes par hectolitre), et au besoin en remplaçant le ferment devenu défectueux par un autre, plus jeune et plus actif. Il faut donc employer ces moyens-là, tous à la fois, *le plus tôt possible* pour obtenir un résultat complet et rapide, sans perdre de vue que le facteur température étant alors primordial, il faut protéger la cuvée contre toutes les causes nouvelles d'abaissement de sa température si on ne se trouve pas outillé pour réchauffer le liquide. A cet effet il n'est pas nécessaire de porter toute la masse à 25°-30°, qui est la température optime de la levure ; on peut très bien chauffer seulement un tiers ou un quart du liquide vers 50° seulement, puis le mélanger au reste, en opérant par étapes successives jusqu'à ce qu'on ait une température moyenne de 30° environ. J'ai même obtenu des résultats en mettant de petites cuvées en demi-muids et en les roulant simplement au soleil contre un mur sud pendant le jour ; durant la nuit on les rentrait en caves et les recouvrait de paillons.

Pour aérer sans refroidir il suffit de refouler de l'air (mauvais conducteur de la chaleur) avec la pompe tournant à vide, le plongeur pénétrant jusqu'au fond du récipient, ce qui a l'avantage de remettre les levures en suspension. Cette aération doit être répétée tous les jours tant que le résultat n'est pas obtenu.

Comme levures nouvelles on peut employer des lies fraiches et saines, de vin blanc de préférence, et au besoin préparer un pied de cuve qu'on dédoublera à plusieurs reprises avec le vin sucré à remettre en fermentation, en attendant chaque fois le départ complet de celle-ci pour en ajouter.

Ces moyens, judicieusement mis en œuvre, aboutissent en général en quelques jours au résultat cherché.

Mais s'ils échouent, parce qu'on n'aura pu réchauffer suffisamment (cas fréquent dans le Midi), le vin resté doux n'est pas perdu pour cela, s'il n'est pas déjà atteint par les maladies. Il suffit en ce cas de prendre patience jusqu'au printemps suivant et de réunir *alors* les quatre facteurs indiqués : ferment, phosphate d'ammoniaque, température et aération.

Cette longue attente est évidemment ennuyeuse et onéreuse, mais elle est encore préférable à la perte totale de la marchandise, et je l'ai vue appliquer très souvent. Seulement alors il faut pousser l'accident à l'extrême afin d'éliminer du liquide *tous* les ferments, bons ou mauvais, cela par un bon soufrage et un refroidissement rapide et intense ; le liquide, *absolument* limpide, est ensuite soutiré en capacités pleines et soigneusement maintenues telles par des ouillages *très* fréquents, de façon à éviter la moindre vidange, car la piqûre du vin resté doux est excessivement fréquente et aisée. Moyennant ces soins et cette surveillance, on le retrouvera en saison favorable aux fermentations tel qu'il se trouvait au début de l'hiver.

Si ces mêmes moyens ont été négligés et le liquide abandonné à lui-même, il sera la proie du ferment acétique à la surface et du ferment de la tourne en profondeur, cela fatalement, même après séparation du marc et des lies. C'est l'acci-

dent le plus commun constaté cette année, mais qu'on ne prend pas du tout pour ce qu'il est à la campagne, tantôt parce que la douceur voile une partie de la piqûre et la rend moins perceptible au goût, tantôt parce que la tourne est assez active dans un pareil milieu malgré la faible température et donne l'illusion de la refermentation tant attendue.

En ce cas, dès qu'elle se calme, l'action de la maladie sur la coloration du vin nouveau appelle l'attention du propriétaire avant la modification de goût, et on vient se plaindre de la *casse!* Neuf fois sur dix, cette année, la casse signalée par les producteurs dans leurs vins n'est qu'une des manifestations de la tourne précoce d'un vin resté sucré ou moelleux et c'est pourquoi nous paraissions négliger jusqu'ici cette altération, pourtant si fréquente dans les années de faibles acidités. Pour être complet cependant nous en dirons plus loin quelques mots, les choses ayant pu se passer ailleurs autrement que dans la région languedocienne.

Tout d'abord nous devons indiquer le moyen d'arrêter les fermentations lentes causées, en totalité ou en partie, par la tourne, car si ces fermentations anormales assèchent le liquide c'est complètement avarié qu'elles le laissent. Mieux vaut donc alors le garder moelleux, le clarifier totalement et ne l'assécher qu'ensuite, au printemps suivant s'il le faut, avec une levure *pure*, active et entraînée à ce travail, qu'on trouvera aujourd'hui aisément dans le commerce.

A cet effet *d'arrêt* on ne peut utiliser qu'un seul antiseptique (1), permis par les lois : l'acide sulfureux, qu'on empruntera soit aux bouteilles de ce gaz liquéfié que livre aujourd'hui l'industrie, soit aux bisulfites alcalins, soit plus simplement au soufre brûlé selon une technique bien souvent décrite en ces colonnes. On sulfitera donc énergiquement le liquide, à la dose de 8 à 12 grammes d'anhydride sulfureux par hectolitre, selon le moelleux restant et sans s'inquiéter de la décoloration obtenue, puis on le soumettra au froid naturel le plus intense possible ; il devrait ainsi se clarifier tout seul. Mais comme le vin est alors très gazeux, la limpidité est généralement lente à se produire si on n'a pas la précaution de soutirer le vin ainsi traité en l'aérant et en le battant *énergiquement.* Cette action étant susceptible d'enlever une bonne partie du gaz sulfureux introduit, il faudra entonner ensuite le liquide en pluie dans des récipients bien méchés (2 à 3 grammes soufre brûlé par hectolitre de capacité).

Pour activer cette clarification, si le froid naturel manque, on peut coller ou filtrer. Je préférerais le filtrage sur surface filtrante encollée à la terre d'infusoires (8 à 10 grammes par mètre carré), si les viticulteurs étaient outillés pour filtrer. Comme ils ne le sont qu'exceptionnellement, force nous est de leur dire qu'ils peuvent coller ces vins très soufrés au sang de bœuf ou mouton, bien frais (1 litre par 10 à 15 hectolitres de vin). Le sang donne une lie abondante mais lourde, puissamment clarifiante *quand l'opération réussit.* Mais le collage peut ne pas réussir et le liquide rester louche, ce qui est plutôt dangereux si les froids tardent ; en ce cas il faut en revenir au filtrage qui coûte que coûte.

(1) La pasteurisation étant laissée ici de côté à dessein, parce que *le producteur* n'a généralement ni appareil ni charbon (actuellement du moins) pour la pratiquer.

On remarquera que nous ne parlons pas de tanniser avant de coller. C'est parce que de tels vins sont généralement durs et âpres, étant restés longtemps sur leurs marcs en attendant la reprise de fermentation qui n'est pas venue ; ils ont ainsi dissous plutôt trop de tanin et le collage doit les en débarrasser partiellement. Mais s'il s'agissait de vins blancs ou rosés, 15 à 20 grammes de tanin par hectolitre seraient nécessaires, préalablement au collage.

Le liquide obtenu, enfin limpide et pratiquement stérile, pourra attendre des temps meilleurs, plus propices au ferment *pur*, comme déjà indiqué ci-dessus. Mais il ne faut pas se faire d'illusions, et croire que ce traitement sera curatif des *goûts* de piqûre et de tourne *déjà acquis*. Il est donc inutile de l'appliquer à des liquides déjà piqués et tournés, ou seulement tournés, comme j'en ai déjà vu ; la destination de ces vins altérés et avariés reste toujours la chaudière ou le tonneau à vinaigre, selon le cas, conformément d'ailleurs à la législation actuelle. En matière de vins malades aucune guérison n'est possible et il est bien entendu que nous n'avons visé ci-dessus que les vins seulement menacés par ces altérations, par la tourne surtout, le cas de la piqûre étant trop connu pour que nous en recausions. Encore faut-il avouer que notre traitement d'arrêt n'est pas infaillible, l'évolution de la tourne à la cuve, en vins doux, étant parfois d'une intensité et d'une rapidité déconcertantes, même au-dessous de 15° (action du lévulose probablement),

Quant à la CASSE PROPREMENT DITE, c'est-à-dire le dépôt de la couleur en poudre plus ou moins noire ou violette (1) à la suite de l'aération du liquide, en une ou plusieurs fois consécutives, je ne l'ai constatée cette année que sur des vins de Jacquez, ou des coupages de Jacquez, vinifiés sans acide tartrique, ce qui est une hérésie œnologique aujourd'hui évidente. Elle est cependant concomitante des faibles acidités, la richesse en acide d'un vin étant le principal facteur de la solubilité et de la stabilité de sa coloration. Il semble qu'elle devrait être plus fréquente cette année, d'après notre préambule. Il n'en est rien cependant *en fait*, et il faut reconnaître qne nos vins, du moins ceux obtenus pendant les deux premiers tiers environ de la vendange, sont très bien équilibrés, même à ce point de vue, quelque surprenant que ce soit. Ils sont donc jusqu'ici de très bonne tenue.

Mais il peut ne pas en être partout de même, et la casse noire, peu ou pas combattue à la cuve comme d'habitude par l'acidification des vendanges en raison du prix élevé des acides tartrique et citrique, pourrait causer ailleurs des ennuis. Nous dirons donc, pour être complets, que le remède de cette affection, si aisée à constater après deux à trois jours de vidange dans un verre à l'air, consiste à faire sur le vin l'acidification qu'on aurait dû faire à la cuve. Mais la législation nous impose ici des restrictions, car l'abus des acides pourrait servir la fraude : nous ne pourrons dépasser à cet effet les doses de 50 grammes d'acide *citrique* par hectolitre dans les vins rouges et de 100 grammes du même

(1) Pour nous limiter il n'est pas évidemment question ici de la casse *jaune*, que présentent les vins obtenus de raisins pourris vinifiés sans intervention de produits sulfureux, parce qu'elle n'existe pas cette année, les conditions climatiques ayant été inverses de celles qui la produisent.

acide par hectolitre dans les vins blancs qui noircissent ou plombent. L'acide tartrique est interdit dans le vin.

On voit combien ces latitudes sont faibles pour les vins dits teinturiers (Jacquez, Hybrides), et quel intérêt avaient leurs détenteurs à corriger *à la cuve* l'acidité de leurs raisins, alors qu'il est permis de le faire avec de l'acide tartrique et en toute liberté.

L'acide citrique étant cher on pourra en déterminer la dose nécessaire exactement par un essai direct, sur 1, 2, 3 litres de vin qu'on additionnera de 0,1 — 0,2 — 0,3 grammes de cet acide. Après fusion, on agitera, puis exposera de nouveau à l'air. Quarante-huit heures après on verra quel est le verre à partir duquel il n'y a plus de dépôt et on emploiera la dose correspondante (10 grammes — 20 grammes — 30 grammes, etc...) par hectolitre. Si on est ainsi conduit à dépasser 50 grammes, le mieux sera d'employer ce maximum, puis d'aérer copieusement le vin, plusieurs fois, à vingt-quatre ou quarante-huit heures d'intervalle, et enfin de coller. L'aération ayant cassé l'excès de couleur instable qu'on n'aurait pu conserver dissoute sans inconvénients perpétuels ou répétés, on aboutira finalement à un vin limpide et stable, un peu plus faiblement coloré peut-être, mais de beaucoup moins qu'on ne s'y serait attendu.

Cette affection, peu grave en somme, s'atténue assez rapidement d'ailleurs avec le temps. Mais là encore le remède n'est pas curatif et il ne faudrait pas compter sur l'acide citrique pour redissoudre la couleur dans un vin déjà cassé. L'acide citrique étant soluble il suffit de le suspendre dans un sac plongeant sous la partie supérieure du liquide, puis d'unifier celui-ci par un remontage, avec ou sans aération selon qu'on désire ou non casser la couleur excédante. Un collage suivi d'un soutirage en fûts méchés complète heureusement ce traitement.

H. Astruc,
Directeur de la Station œnologique du Gard.

ACTUALITÉS

Les Chambres d'Agriculture (Labergerie). — Goûts accidentels des vins nouveaux (L. Mathieu). — Froids et vins (L. Mathieu). — Ligue des viticulteurs de la Gironde. — Avis aux agriculteurs concernant la vente des engrais de potasse d'Alsace. — La limite de la réquisition des vins.

Les Chambres d'Agriculture.

Dans la *Revue* du 5 décembre 1918 nous avons analysé le projet de la loi emportant la création des Chambres d'Agriculture et signalé les difficultés d'application du système instauré par le vote du Sénat.

Nous n'avons pas abordé la question du mode de votation institué pour la désignation des membres des Comités départementaux et par suite des Chambres d'Agriculture.

Mais voici que la Société d'agriculture de la Gironde intervient avec toute l'autorité d'un grand corps agricole, et signale les graves dangers du système adopté par le Sénat :

« Les membres des Comités départementaux sont nommés par les cultiva-

teurs, hommes et femmes, patrons et salariés remplissant certaines conditions. En fait, ce seront les mêmes électeurs qui, dans nos communes où l'industrie ne compte pas, nomment déjà et nommeront les conseillers généraux, réserve faite de l'élément électoral féminin prévu pour la première fois, mais qui sera sans doute prochainement appelé à participer à toutes les élections.

« Les Comités agricoles départementaux seront par conséquent la doublure des Conseils généraux actuels. Or il n'y a pas un membre de ces derniers, fût-il avocat ou médecin, qui consentira à reconnaître qu'une autre personne soit dans son propre canton plus qualifiée que lui-même pour entrer dans le Comité agricole ; »

Les observations de la Chambre d'Agriculture de la Gironde sont marquées au coin du plus grand bon sens; les législateurs qui ont élaboré ce malencontreux projet ont fait de la démagogie dangereuse.

Alors que partout on cherche à s'écarter des modes de scrutin uninominal pour rechercher le scrutin de liste qui laisse une plus grande indépendance à l'élu vis-à-vis de l'individualisme de son électeur, les sénateurs ont reculé vers la vieille routine si dangereuse ; ils avaient cependant un exemple facile à suivre et digne d'être imité par les résultats satisfaisants qu'il donne, celui des Chambres de Commerce.

Le corps électoral des Chambres de Commerce est composé uniquement des commerçants, hommes et femmes, et on n'a pas eu l'idée bizarre d'y introduire les employés de ces commerçants, ce qu'on a fait si maladroitement dans le projet voté par le Sénat.

Cet élément nouveau, introduit dans un tel ordre de consultation, apportera seulement l'occasion de discussions politiques, sans aucune valeur au point de vue des élaborations des grands projets d'intérêts agricoles, tels que les créations d'écoles, de laboratoires, de chemins de fer, d'industries agricoles collectives, etc. Nos ouvriers ruraux sont tous, en général, très prudents et très peu enclins aux recherches à longues échéances. Ils n'apporteront aucune lumière ni aucun actif intéressant à la valeur des Chambres d'Agriculture.

Il en est de même des anciens agriculteurs ayant abandonné la profession, ou trop vieux et sans activité agissante, ou trop éloignés par des professions différentes, ils ne seront d'aucun secours professionnel.

Il est gros à parier, comme le fait pressentir la Chambre d'Agriculture de la Gironde dans son remarquable mémoire, que les agriculteurs, vraiment qualifiés par leurs travaux et leurs aptitudes, s'éloigneront du recrutement des Chambres d'Agriculture où ils ne pourraient recueillir que les ennuis sans résultats de luttes essentieillement politiques, par le recrutement même du corps électoral.

Il n'y avait aucune nécessité à créer une nouvelle assemblée délibérante dans les départements, en supplément des Conseils généraux ou d'arrondissement, ayant même mode de recrutement et même origine. Il fallait créer des Conseils professionnels d'agriculture établis par le même principe que les Chambres de Commerce.

Espérons que le texte peu utile, voté par le Sénat, ne verra jamais, plus

avant, les débats parlementaires et restera dans les oubliettes des archives comme tant d'autres.

Nous constatons, une fois de plus, que le Sénat marque son aptitude à gêner l'agriculture par tous les moyens possibles.

Hier le ministre proposait qu'on lui facilite l'organisation de l'intensification de la production agricole par la création d'offices régionaux et d'offices départementaux.

Le Sénat a bien voté la création de ses organismes, mais il a supprimé le nerf de la guerre, c'est-à-dire l'argent nécessaire à leurs fonctionnements.

Quelque temps avant, et cela dure depuis un an, le même Sénat a retenu et retient dans ses Commissions, sans les laisser aboutir, les projets du ministre de nature à favoriser l'extension de la culture mécanique, parce qu'un sénateur veut réserver les subventions aux entrepreneurs de labourage et créer ainsi un nouveau parasite de l'agriculture.

Pendant ce temps, on démobilise lentement les agriculteurs, mais on offre aux ouvriers d'Etat des salaires de plus en plus gros, même après l'armistice, et on nous incite, nous simples agriculteurs, à intensifier notre production ; et pardieu ! avec quoi ?

Ni main-d'œuvre, ni animaux de culture, ni tracteurs agricoles, ni engrais ; pour remplacer tout cela on nous propose la création d'office départementaux et régionaux agricoles sans argent, ou des Chambre d'Agriculture qui ne seront que de petits Conseils généraux en superfétation sur ceux existants.

Il y a un vieux dicton qui précise : « Mon Dieu, gardez-moi de mes amis, je me charge de mes ennemis. »

Nous supplions ardemment les pouvoirs publics de se désintéresser du sort de l'Agriculture, car alors elle pourra se bien porter et échapper à la mainmise des multiples tyranneaux qui l'enserrent et l'étranglent par tous les côtés. — LABERGERIE.

Goûts accidentels des vins nouveaux. — Nombre de producteurs bornent le plus souvent la surveillance de leurs vins nouveaux à tenir bien remplis les vaisseaux vinaires pour éviter fleur et piqûre, sans se préoccuper des goûts anormaux qui peuvent se développer, soit par le contact du bois, soit par le séjour sur lie.

Cependant la vaisselle vinaire peut apporter de nombreux goûts étrangers, surtout dans les années comme celle-ci où la pénurie de futaille a conduit à employer des tonneaux d'occasion ; les plus fréquents sont les goûts de bois moisi, dits encore goûts de frais, de mucre, de fûté, de bois, etc.., communiqués par des douelles, atteintes par les moisissures dont les sécrétions condensées dans le bois passent peu à peu dans le vin ; même quand la surface du bois a été bien nettoyée si les couches profondes sont encore infectées, le goût se diffuse lentement dans le vin, et peut n'apparaître que quinze jours ou un mois après l'entonnaison.

La constatation de ces mauvais goûts doit donc être faite avec soin, car sans précautions spéciales ils ne sont pas perçus au début de leur apparition, même par des professionnels, et quand on s'en aperçoit, il est trop tard, le vin est déprécié.

Comme ces goûts s'exagèrent par l'oxydation consécutive à l'aération, il ne faut pas se borner simplement à déguster sur le fût, mais après avoir laissé le vin exposé au contact de l'air, en chauffant légèrement à la main la tasse ou

mieux le verre et l'agitant; il suffit souvent de quelques minutes pour que le goût de bois devienne nettement perceptible, mais s'il est peu intense il faut plus longtemps; en prolongeant le contact de l'air une ou deux heures par repos dans le verre, on sera assuré de pouvoir constater les moindres goûts acquis.

Cette influence de l'aération indique aussi qu'il faut éviter de soutirer à l'air de tels vins, elle explique encore l'apparition brusque de ces goûts de bois après un voyage, cause fréquente de litiges entre vendeurs et acheteurs.

Un goût de lie spécial, le goût sulfhydrique se rencontre assez souvent depuis l'emploi de l'acide sulfureux sur les moûts ou la vendange; il se développe dans les premières semaines qui suivent la fermentation et est dû à l'action réductrice des levures en vie ralentie sur les composés du soufre, lesquels dégagent alors le gaz des œufs pourris et de l'eau de Barèges; l'intensité odorante de ce gaz le rend parfaitement perceptible par le flair au-dessus du trou de bonde; dès le début de sa production, comme ce gaz est très volatil, un soutirage avec une forte aération suffit pour faire disparaître le gaz dissous, tandis que la production est arrêtée par la séparation du vin de sa lie, séparation qni doit être immédiate.

Si cette production sulfhydrique n'est pas enrayée, elle se transforme en général en celle d'un dérivé beaucoup plus tenace l'éther sulfhydrique ou mercaptan; par réaction sur l'alcool celle-ci commence souvent par une sorte de goût de pain grillé qui vire peu à peu à un goût alliacé; ce mercaptan étant peu volatil, le soutirage indiqué pour arrêter sa production ne suffit pas même avec une aération énergique pour le faire disparaître; le procédé le plus pratique est le passage du vin au contact de cuivre rouge bien décapé.

Ce goût de mercaptan s'observe sur les vins rouges, mais surtout sur les blancs pour lesquels le séjour sur grosse lie est une pratique constante; on le trouve parfois aussi dans des eaux-de-vie provenant de marcs dans lesquels le goût s'est développé pendant la conservation. — L. Mathieu.

Froids et Vins. — La brèche notable faite dans les stocks de vins vieux par la consommation du front et, d'autre part, les besoins d'approvisionnement en vins fins du monde entier et, spécialement des régions du Nord, vont entraîner la mise prochaine en consommation des vins de cru des dernières récoltes; d'où la nécessité d'obtenir pour ces vins un élevage accéléré, sans attendre uniquement du temps leur affinement convenable. Est-il possible de réaliser ce vieillissement rapide par des moyens usuels, sans recourir à l'emploi de procédés nécessitant un outillage industriel?

L'expérience guidée par la science a montré qu'il était possible d'activer l'influence de certains agents du vieillissement normal des vins, lequel est synthétisé par un dépouillement et un affinement des qualités gustatives, résultant de l'oxydation lente, des réactions mutuelles des constituants du vin et de la tendance à l'équilibre chimique entre les divers éléments. Il faut y ajouter encore comme facteur variable les modifications apportées par les microorganismes, modifications qui peuvent être utiles quand elles ne dépassent pas certaines limites, mais qui déprécient le vin quand elles sont exagérées.

Sous le nom de dépouillement on comprend l'insolubilisation soit des éléments en sursaturation tels que la crème de tartre, le tartrate neutre de chaux, souvent des matières colorantes, etc... L'exposition au froid est depuis longtemps utilisée pour obtenir la précipitation de l'excès de ces substances.

Si les installations frigorifiques permettent l'action du froid en toute saison, le froid naturel de l'hiver est à la portée de la plupart des caves des régions tempérées; on peut, ou laisser pénétrer le froid par l'ouverture de toutes les baies pendant les mois de l'hiver, ou encore déposer les fûts sous des hangars ou même dehors.

En suivant les abaissements de températures avec un thermomètre, on reconnaît qu'il faut en général 8 à 15 jours au moins pour obtenir la température minima ambiante avec des vaisseaux de petites dimensions, pièces ou feuillettes.

Jusqu'à quelle température peut-on descendre? On peut atteindre sans crainte,

le point de congélation du vin qui varie de 6 à 8° au-dessous de zéro, mais en cas de congélation qui est toujours partielle, il faut laisser dégeler le vin complètement avant tout soutirage, sans quoi le vin provenant de la fusion de la partie congelée serait beaucoup plus faible et aurait les caractères d'un vin mouillé, on peut aussi utiliser la concentration que donnerait la séparation des glaçons. Le vin devra être soutiré avant son réchauffement car une partie des substances insolubilisées se redissoudrait.

On peut ajouter à l'action purement physique du froid, l'influence de l'oxygénation à basse température, simplement par une aération ménagée par insufflation d'air à l'aide d'une pompe; on réalise cette aération en remplaçant le plongeur du refoulement de la pompe, par un tube en cuivre rouge recourbé et percé de petits trous suivant un diamètre horizontal, on donne de petits coups secs de piston de la pompe à vin marchant à vide, de manière à envoyer non un courant d'air mais de petites bulles dans le fond du fût; un grand volume d'air aurait l'inconvénient d'entraîner alcool et bouquet. Ce qu'il faut obtenir, c'est une saturation momentanée en oxygène de la masse du vin; quelques coups de pompe pendant 10 à 15 secondes suffisent une ou deux fois par jour, car cet oxygène est dans l'intervalle fixé par les éléments oxydables.

Suivant l'oxydabilité du vin et les agents l'activant, ces aérations répétées font virer couleur, bouquet et saveur, plus ou moins rapidement vers les caractères des vins vieux, et l'expérience a appris que la finesse ainsi obtenue est beaucoup plus grande qu'à température élevée, ce qui justifie la réputation des Bourgognes gelés.

Si le vin n'avait pas terminé sa fermentation et présentait encore des levures actives les effets de l'aération sur le vieillissement seraient minima et pourraient même être annulés par une reprise de fermentation, aussi est-il indiqué pour de tels vins d'en achever d'abord la fermentation par une réactivation des levures par séjour dans un local chaud.

Après le soutirage sur place des vins exposés au froid, comme il a été dit plus haut, il peut être utile, pour ceux qu'on destinera à une mise prochaine en bouteilles, de leur faire subir un collage en cave pour leur donner l'état de limpidité convenable.

Il est bien entendu qu'il ne faudrait pas exposer au froid, et surtout à l'aération, des vins ayant tendance à casser, car ce serait le moyen d'accélérer les conséquences de leur oxydabilité exagérée. — L. Mathieu, *Directeur des Stations Œnologiques de Bourgogne.*

Ligue des viticulteurs de la Gironde. — Résolutions votées par la Ligue dans sa séance du 23 décembre :

La réquisition des vins de la Gironde. — La Ligue des viticulteurs de la Gironde, réunie le 22 décembre 1918 en la Chambre syndicale toutes sections réunies :

Vu la protestation élevée par la Fédération du commerce des vins de la Gironde au sujet de la réquisition des vins qui frappe notre département, et, conséquemment, tous les vins qui ont droit à l'appellation de « Bordeaux », alors que d'autres départements, tels que ceux qui produisent les vins de Bourgogne et de Champagne sont exonérés de toute réquisition;

Que ce traitement exceptionnel a pour effet de placer la Gironde dans une situation d'autant plus défavorable vis-à-vis de ces autres départements et du consommateur qu'il est le seul, ayant une marque mondiale à défendre, qui soit frappé par la réquisition;

Que prélever « un tiers » de la récolte de 1918 sur des vins qui ont seuls droit à la marque « Bordeaux », c'est réduire dans une trop large mesure les quantités de vins ayant droit à cette marque et, partant, porter un grand préjudice à la propriété et au commerce qui, déjà ne peuvent répondre aux demandes de la clientèle;

Qu'au surplus, ce traitement d'inégalité, qui blesse sans s'imposer absolument est désavantageux pour le gouvernement, attendu qu'il est tenu de majorer, en faveur des vins de la Gironde, les prix du barème établi pour les vins des régions ne produisant que des vins ordinaires;

Par ces motifs, la Ligue des Viticulteurs de la Gironde appuie la protestation de la Fédération du commerce des vins de Bordeaux, comme étant rationnelle et équitable, et prie M. le Ministre du Ravitaillement de vouloir bien y faire droit.

Les Chambres d'agriculture. — La Ligue des Viticulteurs de la Gironde, réunie le 28 décembre 1918 en Chambre syndicale toutes sections réunies :

Considérant que la loi sur les chambres d'agriculture, discutée et votée par le Sénat dans sa séance du 22 novembre 1918, ne répond pas d'une façon satisfaisante aux desiderata souvent exprimés par les agriculteurs;

Que le collège électoral désigné ne semble pas devoir réaliser les aspirations agricoles et économiques modernes ;

Que l'élection à deux degrés ne s'impose pas plus pour les Chambres d'agriculture que pour les Chambres de commerce à l'instar desquelles elles doivent être créées ;

Q'avant le vote de cette loi, d'une importance si grande, dans les circonstances actuelles, il eût été prudent de consulter les principaux groupements agricoles de France;

Emet le vœu : « Qu'avant la discussion par la Chambre du projet de loi sur la création des Chambres d'agriculture, les principaux intéressés, les agriculteurs, et viticulteurs, soient consultés par leurs organes naturels, les Associations qui les représentent. »

L'agriculture et les conférences de la paix. — La Ligue des Viticulteurs de la Gironde, réunie le 23 décembre 1918 en Chambre syndicale, toutes sections réunies :

Considérant que, si avant la discussion du traité de paix des groupements professionnels sont consultés, l'agriculture, dont les pertes en hommes, animaux, fonds cultural, matériel et revenus, sont si considérables, doit être la première à formuler son avis tant sur les questions agricoles que sur les questions économiques qui l'intéressent;

Emet le vœu : « Que les principaux groupements agricoles et viticoles de France soient appelés à formuler leur avis devant la Conférence des alliés, à l'effet de l'éclairer sur les pertes immenses faites par l'agriculture pendant ces quatre années de guerre, sur les moyens à employer pour empêcher les Etats ennemis de concurrencer déloyalement les produits français par l'emploi frauduleux de nos marques d'origine, sur l'étude des tarifs douaniers et sur les conventions internationales à établir et à faire respecter. »

Avis aux agriculteurs concernant la vente des engrais de potasse d'Alsace. — Le ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement informe les agriculteurs qu'ils peuvent, dès à présent, se procurer, sans aucune formalité administrative, les engrais de potasse d'Alsace, en adressant, soit directement, soit par l'entremise de leurs fournisseurs habituels (négociants et syndicats), leurs commandes à l'Office central des produits chimiques agricoles (42 *bis*, rue de Bourgogne, à Paris), lequel se chargera de les transmettre au bureau provisoire de vente qui vient d'être organisé à Mulhouse.

En raison des difficultés de transport, les expéditions ne pourront être faites que par wagon complet. Il est donc recommandé aux agriculteurs et à leurs intermédiaires de grouper les commandes et d'indiquer, avec précision, la gare de destination de chaque wagon, ainsi que le nom de la personne chargée du payement et à qui l'expédition devra être faite.

Les prix de vente sont les suivants, sur wagon Mulhouse, marchandise en vrac :

Kaïnite à 12 à 15 % de potasse (K^2O) : 21 centimes l'unité de potasse. Soit, par exemple, pour la kaïnite titrant 13,5 de potasse : $0,21 \times 13,5 = 2$ fr. 85 les 100 kilogrammes en vrac.

Sels d'engrais à 20 à 22 % de potasse (K^2O) : 265 millimes l'unité de potasse. Soit, par exemple, pour un sel titrant 21 de potasse : $21 \times 0,265 = 5$ fr. 55 les 100 kilogrammes en vrac.

Chlorure de potassium à 50 à 60 % de potasse (K^2O) : 375 millimes l'unité. Soit, par exemple, pour du chlorure titrant 55 de potasse : $55 \times 0,375 = 20$ fr. 65 les 100 kilogrammes en vrac.

Les factures sont établies d'après le titre en potasse déterminé au départ par le bureau des ventes.

Lorsque les signataires des commandes demanderont que la marchandise soit expédiée en sacs, le bureau des ventes s'efforcera de leur donner satisfaction et le prix des sacs sera facturé en plus, mais aucun engagement ne peut être pris à cet égard, en raison de la difficulté de se procurer des emballages actuellement.

Un avis fera connaître prochainement les conditions dans lesquelles les agriculteurs pourront se procurer les engrais azotés, tels que le nitrate de soude, provenant de l'arrêt des fabrications de guerre dans les poudreries. (*Journal officiel* du 5 janvier 1919.)

La limite de la réquisition des vins. — Par nouvelle décision, la réquisition des vins ne portera que sur les caves dont la récolte est supérieure à 100 hectolitres.

REVUE COMMERCIALE

VIGNOBLES ET VINS

De nos Correspondants :

Haute-Garonne (3 *décembre*). — La végétation en vigueur a été bonne en Haute-Garonne malgré que les vignes aient quelque peu souffert du manque de culture et de fumure des années précédentes. Le temps a favorisé la végétation ; un excès d'humidité au printemps a pu donner naissance à quelques invasions de Mildiou sur les grappes au moment de la floraison, cette invasion de Mildiou a fait des ravages sérieux sur toutes les vignes exposées à l'humidité et aux inondations des ruisseaux qui ont débordé, mais ce mal a été localisé. Le beau temps a favorisé la végétation de la vigne, et les maladies qui peuvent l'attaquer ont été plutôt bénignes.

Quelques invasions d'Oïdium dues surtout à l'insuffisance des traitements ont fait quelques ravages localisés cependant, puis la sécheresse persistante a tout enrayé et la récolte a pu être sauvée malgré des traitements insuffisants.

La Cochylis et l'Eudémis qui avaient fait depuis quelques années d'assez sérieux ravages n'ont fait cette année, en raison de la sécheresse excessive, que peu de mal.

La sécheresse dont je viens de parler a beaucoup arrêté le grossissement des grains et pendant quelques semaines on a pu craindre que les raisins n'arriveraient pas à maturité et que la récolte ne dépasserait pas celle de 1917 avec des vins bien inférieurs de qualité, car le sucre non élaboré devait forcément donner des vins acides et partant à bas titre alcoolique.

Quelques orages survenus en temps opportun quoique cependant assez tardifs ont bien modifié la situation, la production a beaucoup augmenté dans l'espace de quelques jours ; cependant le degré alcoolique est resté faible d'une façon générale de 1° au-dessous de celui accusé en 1917.

La production comparée à celle de l'an dernier a été :

	1917	1918
a Nombre de viticulteurs qui ont fait une déclaration de récolte de	18 069	18.493
b — — n'ayant pas fait de déclaration	16.910	16.461
Total	34.979	34 954
	Hectol.	Hectol.
c Quantité de vins produits relevés sur déclaration de récolte	317.595	485.562
d Quantités récoltées par viticulteurs n'ayant pas fait de déclaration (par évaluation)	111.509	147.562
Total des quantités récoltées	429.104	633.124

Ainsi donc la récolte a été sensiblement plus élevée cette année avec, je le répète, un degré alcoolique généralement plus faible.

Les transports sont toujours difficiles, les négociants ne sont donc pas très disposés à acheter en ce moment ; c'est par ailleurs le moment de l'année où ils se livrent à leurs inventaires et ils se tiennent sur la réserve, offrant à ceux qui sont disposés à vendre, soit parce qu'ils manquent de confiance ou qu'ils aient besoin d'argent, 80 francs pour des vins qu'ils payaient sans hésiter 108 fr., au moment des vendanges.

Il se traite en ce moment peu d'affaires, les viticulteurs ont assez confiance dans l'avenir et ne sont pas décidés à vendre à la baisse ; l'avenir reste donc incertain, il est peu probable que de quelques mois encore les transports puissent reprendre avec activité.

C'est pour la même raison que beaucoup de viticulteurs qui n'ont pas eu soin de se prémunir à l'avance vont manquer d'engrais, d'autre part les prix très élevés de ces derniers les font hésiter, il est donc à craindre que la vigne ne puisse indéfiniment produire d'abondantes recettes sans apport d'engrais.

Le manque de main-d'œuvre retarde un peu partout les travaux et la taille de la vigne, la démobilisation à peine commencée n'a encore rendu dans nos régions tout au moins que très peu d'ouvriers.

C'est assurément le très gros point noir de l'avenir, le manque de bras va se faire douloureusement sentir dans nos campagnes ; le nombre de tués ou blessés est considérable chez nos ouvriers agricoles, force sera donc d'avoir recours à la main-d'œuvre étrangère, la situation à ce point de vue est très grave. Le recrutement de la main-d'œuvre espagnole devient très difficile en Haute-Garonne ; le Midi qui récolte davantage et par suite consent à payer plus cher retient presque tous les Espagnols qui sont disposés à venir en France ; nous ne pouvons guère compter sur les Italiens qui émigreront en moins grand nombre ; les Tunisiens ont donné peu de satisfaction à ceux qui ont pendant la guerre essayé de cette main-d'œuvre. Nous avions jadis fondé quelque espoir sur la main-d'œuvre russe. Les événements qui se déroulent ne sont guère encourageants, il semble que seuls les Polonais ou les Chinois pourraient rendre quelques services.

Mais c'est une émigration plutôt difficile, acclimater ces populations et les habituer un peu à nos mœurs et à notre genre de travail n'est pas chose aisée. On se propose bien de faire un effort en Haute-Garonne, mais nous ne nous dissimulons pas les difficultés qui se rencontreront. Plus que jamais les agriculteurs devront avoir recours aux machines perfectionnées qui cependant resteront

insuffisantes; dans cet ordre d'idées les tracteurs rendront de très grand services. En Haute-Garonne, plus de 75 tracteurs appartenant à des syndicats ont fonctionné en 1918; si on considère qu'avec un tracteur on peut faire avec un homme le travail de 8 à 10 laboureurs on peut dire que chaque tracteur libère de 7 à 9 ouvriers. Nous aimerions posséder des tracteurs pour vigne qui seraient de nature à rendre de très grands services, malheureusement pour le moment au moins il ne paraît rien exister pouvant donner satisfaction, il faudrait avoir des tracteurs assez faciles à diriger et en même temps pouvant tourner dans des espaces assez restreints. Nous attendons avec impatience la réalisation de ce problème.

Les hybrides ont donné grande satisfaction à ceux qui ont planté des variétés résistantes; il y a en ce moment un grand mouvement en faveur de ces variétés qui permettent d'économiser beaucoup de main-d'œuvre, cependant les difficultés de tout ordre que l'on rencontre ne permettent pas pour cette année au moins de multiplier les plantations. Sans nul doute dans l'avenir les viticulteurs seront amenés à arracher quelques vignes greffées et qui auront trop souffert de ce manque de soin forcé et arrêteront leur choix sur quelques variétés d'hybrides déjà depuis assez longtemps cultivée en Haute-Garonne pour offrir des garanties. — G. Héron.

Gers (30 *décembre*). — Dans le département du Gers, la récolte des vins égale trois fois celle de l'an dernier et se chiffre par un total de 975.000 hectolitres.

En général, la qualité des vins est bonne et le cours varie actuellement de 200 à 225 francs la barrique, pour les vins de 8°, augmenté de 10 à 12 francs par degré en plus. Les vignobles restés en culture sont en bon état. 5.000 hectares, seulement restés incultes depuis le début des hostilités sont considérés comme perdus. Les plantations de remplacement se font régulièrement. — H. Verdie.

Alger (5 *janvier*). — Extrait d'une intéressante lettre de l'un de nos lecteurs : « La situation économique n'est pas changée par la signature de l'armistice. Les denrées (le pain non compris) se font de plus en plus rares et augmentent constamment. La population des villes s'accroît au détriment de celle des campagnes qui se dépeuplent.

L'exploitation du sol devient presque impossible dans les grands domaines, par suite du manque de main-d'œuvre. Les salaires sont de deux fois et demie à trois fois ce qu'ils étaient avant la guerre et le rendement par tête, en travail, est au moins diminué de moitié; de sorte que le coût de la main-d'œuvre a au moins quintuplé et souvent sextuplé.

Nos blés ont été taxés à 60 francs le quintal (sous des prétextes quelconques le commerce en a parfois payé 37 francs), ils sont revenus dans la Mitidja à 38 francs ou 50 francs (engrais non compris) avec un rendement de 10 quintaux à l'hectare, qui est une bonne moyenne en ce pays; en mettant la rente du sol à 70 francs ou 150 francs, ce qui n'est pas sa valeur réelle elle est en réalité en ce moment de 250 francs à 300 francs, la culture du blé serait presque partout déficitaire dans la Mitidja, si la comptabilité était exactement tenue. Cependant, une partie de la presse locale a mené une campagne contre les « céréalistes », comme elle avait précédemment fait contre les viticulteurs; ceux-ci n'ont pas obtenu plus de 40 hectolitres à l'hectare (fautes dans l'encépagement, Mildiou, Oïdium, siroco et Eudémis). Ils vendent leur vin en ce moment 50 à 55 francs l'hectolitre, soit 2.000 à 2.200 francs de produit brut à l'hectare. En tenant compte de l'intérêt du capital foncier à 5 ou 6 %, ces « veinards » de viticulteurs doivent juste faire leurs frais cette année.

On sèmera beaucoup moins dans la Mitidja en 1918-1919 qu'en 1917-1918. Les pluies continuelles depuis l'automne entravent les travaux de prépa-

préparation du sol et les semailles. Certains viticulteurs se demandent, paraît-il, s'ils cultiveront leurs parcelles complantées en Carignan (à cause du surcroît de soins que ce cépage réclame), qui leur ont occasionné des pertes à la précédente campagne.

Par contre, sur les Hauts-Plateaux et dans certaines oasis sahariennes, les étendues cultivées l'an dernier sont déjà largement dépassées, et l'époque des semailles ne touche pas encore à sa fin. La guerre aura eu cette conséquence, d'enrichir ces régions jugées jusqu'alors comme misérables. Des circonstances climatériques heureuses, qui semblent vouloir se produire cette année, y sont aussi pour quelque chose. — M. B.

COURS DES VINS

Paris. — Vins rouges du Midi, 180 à 200 francs l'hectolitre; vins blancs, 210 et 250 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 395 à 430 francs, blanc 450 à 460 fr. et le litre de 2 fr. 25 à 3 francs. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 45 francs : vin de table, rouge 1er choix, 415 francs; 2e choix, 405 francs; 3e choix, 395 fr.; vin blanc de comptoir, 435 francs; piccolo et vin de carafe, 420 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 fr. l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime.

Midi. — *Nîmes* (6 *janvier*) : Vins de 1918 : vins rouges logés, Aramon de plaine, 7° à 9°, de 78 à 86 francs; Montagne, 9° à 11°, de 87 à 96 francs; Costières, de 96 à 100 francs; rosés, 90 à 105 francs; blancs, 105 à 120 francs. — Eau-de-vie et alcools : trois six, bon goût 86°, 650 francs; marc, 450 à 460 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 275 francs.

Montpellier (7 *janvier*). — Vins de 1918 : rouge, 8° à 9°, de 78 à 86 francs; 9° à 10°, de 88 à 95 francs; Montagne, 10° et au-dessus, 96 à 100 francs; vin rosé, 90 à 105 francs; blanc, 115 à 125 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 610 francs; marc à 86°, 470 francs; eau-de-vie à 52°, 470 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 245 francs.

Béziers (10 *janvier*). — Vins rouges, récolte 1918, de 75 à 96 francs; rosés, 90 à 105 francs, et blancs, 100 à 120 francs. — Alcool trois-six de vin 86°, de 650 à 675 francs; eau-de-vie de Béziers 52°, de 450 à 470 francs; trois-six de marc à 86°, de 425 à 450 francs; eau-de-vie de marc à 52°, de 260 à 270 francs.

Sud-Ouest. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.100 à 1.200 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.300 à 1.500 francs le tonneau; bourgeois, de 2.000 à 2.500 francs; crus classés, de 2.500 à 3.800 francs et au-dessus. — *Dordogne :* de 1.050 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1.400 à 1.600 francs. — *Charentes :* 220 à 230 francs la barrique; grande Champagne, le degré distillation à 11 fr. 25. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 225 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 225 à 275 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 fr. la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 francs. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 100 à 120 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 105 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 90 à 110 francs; les blancs, de 100 à 110 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 100 à 115 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 110 à 120 francs l'hectolitre.

Est. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 325 à 350 francs; vins fins, 1.000 à 1.500 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 200 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 350 à 450 francs. — *Beaujolais :* 250 à 320 francs la pièce pour les ordinaires et 340 à 375 francs pour les supérieurs. — *Mâconnais :* les 1918, 250 à 325 francs la pièce pour les vins communs et 350 à 400 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 375 à 500 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 160 à 180 francs; les Arbois, de 175 à 200 francs; blancs, de 180 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 300 à 320 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 180 à 200 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 200 à 220 francs. — *Savoie :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs. — *Champagne :* Ay, 1.400 fr. la pièce; Avenay, 900 francs; Vertus, 1.200 francs.

Vignes américaines. Voir cours spéciaux.

Céréales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 63 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr, les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. ; méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, 53 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 47 fr. 93; Chicago, 31 fr. 28 ; Buenos-Ayres, 27 fr. 28.

Pommes de terre et légumes secs. — Par décret du 24 sept. sont taxées : les pommes de terre à chair blanche à 35 fr. les 100 k., à chair jaune à 38 fr. les 100 k. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 55 à 70 fr. ; paille d'avoine, 65 à 70 fr. ; foin, 250 à 270 fr. ; luzerne, 250 à 270 fr. — Caroubes, »» fr. — Graines de trèfles, 575 francs ; de luzerne, 250 à 400 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* taxées ; et de 5 fr. 30 à 6 fr. 50 le kgr pour les huiles diverses en mélange. — *Lin* et *Colza* : taxées, le lin à 5 fr. 05, le colza à 6 fr. 50 le kgr. — *Suifs* : 325 à 350 fr. *Miels* : Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, » » francs ; Trois-six, Midi, à 86°, 650 francs.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 70 à 4 francs. — Veaux, 4 fr. 40 à 5 fr. — Moutons, 5 fr. à 6 fr. 20. — Porcs, 6 fr. 84 à 7 fr. 14.

Engrais (le quintal métrique). — Nitrate de soude, 85 fr. ; Sulfate d'ammoniaque, 125 fr. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 47 fr. 50 ; superphosphate minéral 16/18, 29 fr. ; Scories, 19 fr. ; Sulfate de potasse, les 100 kgr, » » fr. ; Nitrate de chaux, »» fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 8 fr. 50. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, taxés par décret du 3 juin à : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, les 100 kgr : Midi, et Sud-Ouest, de 400 à 700 fr. ; Thomery, 400 à 900 fr. — Poires, 230 à 900 fr. — Pommes, 130 à 400 fr. — Noix, 180 à 350 fr. — Châtaignes, 120 à 220 fr. — Oignons, 50 à 80 fr. — Ail, 150 à 230 francs. — Carottes, 50 à 70 francs. — Navets, 30 à 40 francs. — Epinards, 50 à 70 fr. — Choux-fleurs du Midi, pièce, de 0 fr. 75 à 1 fr. 75. — Citrons, 30 à 40 fr. — Mandarines, le 100, de 10 à 25 fr. — Oranges, de 15 à 30 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du 5 au 11 janvier 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
			PARIS					TOULOUSE	
Dimanche.	8 »	5 »	6. 5	10	.... 5....	10 »	6 »	8 »	2
Lundi.....	8 »	4 »	6 »	12	.... 6....	10 »	— 1 »	4. 5	4
Mardi.....	7 »	4 »	5. 5	0	.... 7....	9 »	5 »	7 »	»
Mercredi..	7 »	1 »	4 »	1	.... 8....	5 »	3 »	4 »	3
Jeudi.....	7 »	1 »	4 »	6	.... 9....	9 »	3 »	6 »	2
Vendredi..	10 »	0 »	5 »	1	....10....	8 »	2 »	5 »	7
Samedi....	8 »	0 »	4 »	1	....11....	12 »	— 1 »	5. 5	»
			BESANÇON					BORDEAUX	
Dimanche.	10 »	2 »	6 »	»	.... 5....	8 »	7 »	7. 5	8
Lundi.....	10 »	3 »	6. 5	8	.... 6....	12 »	4 »	8 »	13
Mardi.....	8 »	2 »	5 »	»	.... 7....	9 »	5 »	7 »	6
Mercredi..	4 »	— 1 »	1. 5	»	.... 8....	9 »	3 »	6 »	10
Jeudi.....	5 »	— 1 »	2 »	»	.... 9....	13 »	1 »	7 »	6
Vendredi..	7 »	3 »	5 »	3	....10....	10 »	1 »	5. 5	5
Samedi....	9 »	— 2 »	3. 5	»	....11....	10 »	3 »	6. 5	21
			LYON					NANTES	
Dimanche.	11 »	5 »	8 »	»	.... 5....	6 »	2 »	4 »	12
Lundi.....	9 »	2 »	5. 5	»	.... 6....	8 »	2 »	5 »	8
Mardi.....	9 »	6 »	7. 5	»	.... 7....	8 »	4 »	6 »	»
Mercredi..	11 »	4 »	7. 5	»	.... 8....	8 »	5 »	6. 5	5
Jeudi.....	7 »	0 »	3. 5	7	.... 9....	12 »	7 »	9. 5	9
Vendredi..	9 »	1 »	5 »	8	....10....	11 »	3 »	7 »	7
Samedi....	8 »	— 4 »	2 »	»	....11....	6 »	2 »	4 »	16
			MARSEILLE					ALGER	
Dimanche.	13 »	9 »	11 »	29	.... 5....	18 »	11 »	14. 5	»
Lundi.....	13 »	6 »	9. 5	5	.... 6....	14 »	8 »	11 »	»
Mardi.....	12 »	6 »	9 »	»	.... 7....	12 »	7 »	9. 5	28
Mercredi..	12 »	6 »	9 »	50	.... 8....	14 »	10 »	12 »	1
Jeudi.....	8 »	1 »	4. 5	»	.... 9....	18 »	8 »	13 »	»
Vendredi..	13 »	5 »	9 »	»	....10....	15 »	10 »	12. 5	»
Samedi....	19 »	0 »	9. 5	»	....11....	17 »	10 »	13. 5	2

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES

EMILE FENOUIL

CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE — FONDÉE EN 1825

USINE : à Saint-Denis (Seine) — **BUREAUX :** 130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE — **LAINE**

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN **TABLETTES**
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX **10** FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 tabl. pour 50 hectolitres.

EN **POUDRE**
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX **12** FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 doses pour 50 hectolitres

EN **SOLUTION**
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX **5** FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 doses pour 50 hectolitres
(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B — S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES
PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.
BÉZIERS (Hérault)

LA "CIANAMIDE"

L'ENGRAIS AZOTÉ PAR EXCELLENCE
sera mise à nouveau à la disposition de l'Agriculture pour la campagne d'Automne 1919

CULTIVATEURS !!

En attendant qu'il puisse vous être rendu, documentez-vous sur ce merveilleux fertilisant et demandez la notice gratuite à :

LA CIANAMIDE, 25, RUE DE CLICHY, 25, **PARIS**

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. : CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry*, PARIS *(18e arrond^t)

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULES**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 % d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE. 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrond^t)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D. MOREL ♁, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole

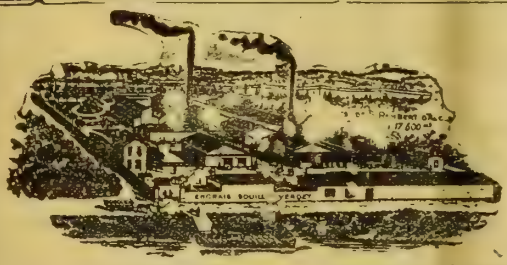
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091 En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre Réelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.



ENGRAIS

Corne. Laine, Sang. Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORT

M^on F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France

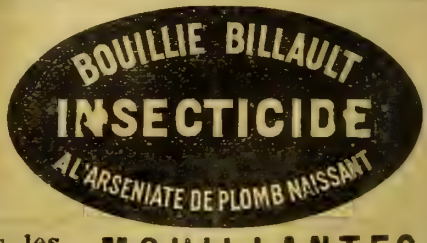
FONDNÉE A VIENNE EN 1865 — **Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON** (Drôme)

Envoi franco Catalogue raisonné, Echantillons et tous Renseignements

CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Ce, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris

MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

MATÉRIEL VITICOLE

par **Raymond BRUNET**
1 volume, 6 francs.

Ch. FAUL O. et Fils

47, rue Servan, PARIS (XIe)

Dépôts : BORDEAUX — LYON

Machines agricoles. — Tonnes et Pompes à Purin. Écrémeuses

CHARRUES

VIGNERONNES

" SYRACUSE "

à Corps Déporté

et à Corps Droit

Charrues " John DEERE " Araires, Alternatives et à Tracteurs

HOUES — PULVÉRISEURS — HERSES A RESSORTS

Agence Générale pour la France des Instruments Américains : **JOHN DEERE**

MÈCHES SOUFRÉES "LABOR"

COMPRIMÉES

Se consumant **sans coulure, sans salir, sans déchet**

Dosage régulier en acide sulfureux pur, 30 0/0 d'économie

Procédé Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Établissements **Jane CHAMBON**, 4, Boulevard d'Accès, 4 MARSEILLE

Échantillons gratuits sur demande.

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et

TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { longueur 3m 70 / largeur 0m 90 sans crampons / largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris

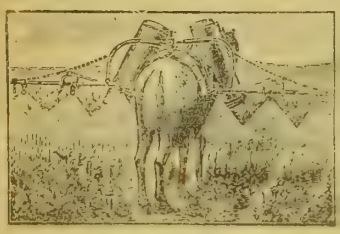
et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

Matériel Viticole & Vinicole

L. NICOLAS & FILS CONSTRUCTEURS Brevetés S. G. D. G.
AGEN (Lot-et-Garonne)



Pulvérisateur
à BAT
à quatre
cylindres
verticaux

Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco.

GROS 41e ANNÉE DE PLANTATION **DÉTAIL**
Maison recommandée

VIGNES AMÉRICAINES

10 millions de greffés, porte-greffes et producteurs directs, toutes variétés

PRODUCTEURS DIRECTS

EN BOUTURES ET RACINÉS

PRÉCOCE PRADY, maturité fin juillet, le meilleur hybride producteur direct pour la table et pour la cuve. Résistance au calcaire du Phénomène du Lot porte-greffe. — Seibel nos 1, 2, 14, 38, 60, 128, 138, 150, 156, 1020, 1077, 2003, 2044; Terras n° 20. Plant Jouffreau. Plant des Carmes 122-11, 23-112, 199-88, 82-32, 101, 299-17, 272-60, 343-14, 302-60. Viennois, Oiseau bleu, Oiseau rouge, Gaillard n° 2, 194 et 157, le meilleur des hybrides blancs ; Castel, Bertille-Seyve, Jurie, Oberlin, Baco, Chevalier, Madone. Seibel blancs : 2653, 2859, 4629, 5061, 5279, etc., etc.

CENT MILLE porte-greffes de 20 à 30 ans entièrement sélectionnés

Gros bois pour greffage : Riparia Gloire, grand Glabre, Rupestris toutes variétés. Mourvèdre×Rupestris 1202, Gamay×Couderc, Aramon-×Rupestris-Ganzin, Riparia-Rupestris 3306 3309, 101-14, Solonis, Chasselas×Berlandieri 41b, 420a 84-2, 157-11, 554-5, 93-5, 62-66, 161-49, 404, 84-3, 81-22.

Envoi franco de nos Catalogues, Prix Courants, Notices sur les principaux producteurs directs et renseignements

S'adresser à M. Victor COMBES Lauréat des Concours des Vignobles. Hors Concours, Membre du Jury Paris 1900, Officier du Mérite agricole

Château du Brouël, à VIRE, par PUY-L'EVÊQUE (Lot)

Sur de bonnes références, toutes nos marchandises sont payables après la pousse.

FERNAND DE FOURNAS

Château de la Seignoure, BRAM (Aude)

BOIS GREFFABLES de toutes variétés.

Beaux racinés — Hybrides greffés soudés — Boutures Baco n° 1

Spécialité de **Producteurs Directs** à grands rendements, ayant donné de grosses récoltes en 1917 avec un traitement ; blancs, rouges et roses. Variétés très hâtives. Authenticité absolue.

MATÉRIEL VINICOLE

PAR
RAYMOND BRUNET
vol. 550 pages 6 fr.

Reconstitution de Vignobles

VIGNES AMERICAINES

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

PAUL GROS & C°

ROYAN
Charente-Inférieure.

ALGER
13, Avenue Pasteur.

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. Bertrand. — Prix : 5 fr.

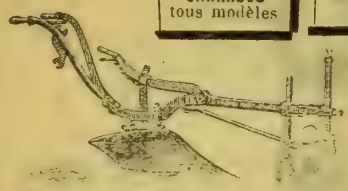
ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGEAIS (Indre-et-L.)

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.)

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

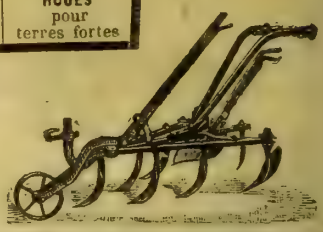
HOUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



RECONSTITUTION. MOTOCULTURE. VINIFICATION

PLANTS AMÉRICAINS. — PRODUCTEURS DIRECTS.
ARBRES FRUITIERS ET FORESTIERS. — VINS ET PRODUITS D'ALGÉRIE.
INSTRUMENTS AGRICOLES. — PRODUITS CHIMIQUES.

ENTREPRISES AGRICOLES ET VITICOLES
Labours. — Ensemencements. — Defoncements. — Plantations.
Greffages — Reconstitution et Vinification rationnelles.

BOURDIL Frères, *Pépiniéristes Entrepreneurs Agricoles Œnologues*

Administrateurs de la Coopérative de Motoculture de l'Arrond. d'Alger.
BOUFARIK (Tél. 0,41). — ORAN (Bd du Nord).

REPRÉSENTANT BELGE

ayant clientèle de premier ordre, **dans toute la Belgique**, désire représenter producteurs et négociants en gros pour vins de toute provenance.

Écrire dès maintenant n° 1353, aux bureaux de la *Revue de Viticulture.*

Ferdinand BOUISSET

Membre de la Société des Agriculteurs de France
Propriétaire à MONTAGNAC (Hérault).

SEUL DÉTENTEUR DIRECT DES HYBRIDES

MILLARDET ET DE GRASSET

Pour les TERRAINS SECS, HUMIDES ET CALCAIRES
420-A, 41-B, 106-8

ENVOI DU CATALOGUE SUR DEMANDE

Gustave MOQUELET, *Viticulteur* à BUCÈS-LÈS-GY (Haute-Saône).

Demande à **acheter sarments Gaillard 2 et 195;**
Il paierait prix élevés; lui faire offre.

L'Engrais le plus puissant, c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

14 USINES

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone | 1.31 / 4.47

Maison L.-A. ANGIBAUD *Fondée en 1877*

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

SEUL FABRICANT

LA ROCHELLE

Dosages garantis sur facture — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes, à **Besselue et Moulin Rompu**, et reliées entre elles et aux Chemins de Fer de l'Etat, par embranchements spéciaux.

La Cie du **Guano de poisson français** est la **seule** en France qui prépare les engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés dont elle a la propriété exclusive et un arrêt de la Cour d'Appel de l'année 1914 l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

La fabrique Louis-André **Angibaud** de **La Rochelle** a été créée par ce dernier en 1877. En 1912, elle est devenue la Cie du **Guano de poisson français**. M. **Angibaud** s'est adjoint comme associé M. **Jodet-Angibaud**, son gendre. Ce dernier dirige et exploite la maison avec la firme " Cie du **Guano de poisson français** ".

3 brevets d'invention — 39 années de pratique et de perfectionnements.

Vente aux agriculteurs ✍ Brochure franco

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — **BÉZIERS**

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « **LE TITAN** » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « **PARFAITE** » » »
Soufre « **LE VRAI** » (au chlorure de Baryum).

USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE
ENGRAIS CHIMIQUES
SULFATE DE CUIVRE
Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE
SKAWINSKI

L'ETOILE
Poudre Médocaine pour faire la Bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS
TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS
pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne
J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRES LA GUERRE

Par **P. VIALA**, 2e édition avec 35 figures. — *Prix*. . . . . **3 fr.**

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2.18, Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis**, **Eudémis**, **Pyrale**, **Altise**, **Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome

62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

DUCHESNE ET Cie

273, Rue Paul-Bert — LYON

Rapidité — Commodité
Exactitude — Aucun poids

Catalogue général sur demande

LA LYONNAISE

Spécialité de Bascules pour VINS et pour tous usages. Bascules à bétail, Pont à bascules pour Communs, Balances, etc.

Vous pouvez redonner la

VIE A VOS VIGNES

AVEC

60 grammes

DE

RADIOACTIF

RENSEIGNEMENTS ET COMMANDES :

Comité technique et agricole du RADIOACTIF B. D. R.

13, rue Vignon, PARIS

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

ÉTIENNE VERNETTE

BÉZIERS

ETIENNE VERNETTE, A BÉZIERS

FIG. 73

FIG. 74

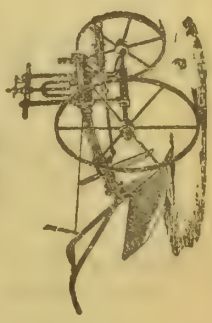


FIG. 75

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC

BORDOGNE

Graines CULTURES de tous VÉGÉTAUX

VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques

FA[illegible]EUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VI[illegible] à courant continu, à bras et au moteur. — ROBINETTERIE
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à grande vitesse pour moteurs rapides.

Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

Maximum de récolte dans son jardin en lisant

l'ALMANACH
du jardinier
ENVOYÉ A TOUS
gratuit et franco par
Ch. LEMAIRE,
grainier, 103, Boul^d Magenta, PARIS

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT POUR LES VENDANGES & LES VINS

Le durcissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates quiprévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme).

GRANDE CULTURE DE VIGNES FRANCO-AMÉRICAINES

LEO FOURNIER

CASTILLON (Gironde) *Téléphone 34*

Maison fondée en 1885. — *Pépinières soumises au contrôle de l'Etat*

Succursale à KOUBA-ALGER

Cépages du Midi, du Bordelais, du Centre

BOUTURES POUR GREFFAGES ET PRODUCTEURS DIRECTS

P.-S. — Nos Clients d'Algérie sont priés d'adresser leurs demandes à à M. Maurice FOURNIER, KOUBA-ALGER.

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Les Établissements POULENC Frère

92 rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE

Par ^Dr V'ALA et PACOTTET. — Prix : 3 francs.

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

AMÉLIORATION DES VINS
PAR
Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le
BIO-SULFITE JACQUEMIN
Solution nutritive sulfitée titrée
A base de glycéro-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.
INVENTION G' GIMEL
Breveté S. D. G. D.
(Sulfitage et phosphatages simultanés)
Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.
affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 7 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur Bio-Sulfite *et* Multilevures *à*
L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES
DU
Multilevures
RADIOACTIVES JACQUEMIN
PRÉPARÉES A
LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)
RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE
Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à M. Georges JACQUEMIN, O. I., Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de MALZEVILLE, près Nancy.

MAISON RECOMMANDÉE
M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, Fabricant a AUBAGNE (B.-du-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

Machine à Rincer

FABRIQUE SPÉCIALE D'ARTICLES DE CAVE

Machine à Boucher

H. THIRION L.U.N.

Constructeur Breveté S. G. D. G.

10-12, rue Fabre-d'Egiantine (Métro : Nation), Paris

MÉDAILLE D'OR EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900

GRANDS PRIX AUX EXPOSITIONS UNIVERSELLES

Liège 1905, Milan 1906, Bordeaux 1907, Londres 1908, Bruxelles 1910

Hors Concours, Membre du Jury Turin 1911 et Gand 1913.

MACHINES MODERNES

à Rincer, Tirer, Boucher et Capsuler les bouteilles

MARCHANT A BRAS OU AU MOTEUR

PORTE-BOUTEILLES & EGOUTTOIRS EN FER, etc

Demander le catalogue V. n° 48

LE SIMPLEX Brevetés. G. D.G.

LE SIMPLEX bté S.G.D.G.

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange

SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 0/0 d'acétate neutre de cuivre :: ::

correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal

poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES

1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

ON DEMANDE

pour une intéressante et fructueus en treprise d'équarrissage, dans l'Aveyron, un associé disposant d'une quinzaine de mille francs d'avances. Pour tous renseignements, s'adresser au Bureau du « Cultivateur » du Sud-Centre, à Rodez.

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la yrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE**.

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIÈRES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales).

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES à RÉSERVOIRS PLANCHERS

Etude de projets

TUYAUX en ciment Portland comprimé

Demander les PRIX RENDUS VOTRE GARE

VIN

R. BUYSENS & J. MICHEL

ARLES-S-RHONE

Echalas, Piquets, Tuteurs

en bois de PIN rond

INJECTÉS A LA CRÉOSOTE

et au sulfate de cuivre, par vide et pression

DURÉE : 15 à 25 ans

ÉTIENNE VALES

40, rue Sullivan, BORDEAUX

Médaille d'or Bordeaux 1895

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS ET PORTE-GREFFES

PÉPINIÈRES du DOMAINE de LA SERRE

par L'ISLES-sur-SORGUES

Jules BRUNEL, Propriétaire — TÉL. : 15 et 27, à L'ISLES-sur-SORGUES

Adresser la Correspondance à **J. BRUNEL**, Propriétaire

Avenue de la Gare, à L'ISLES-sur-SORGUES (Vaucluse)

VENTE de RACINÉS PORTE-GREFFES 93/5 1616 420/A 1202

PRODUCTEURS DIRECTS RACINÉS 132/11 7120 2007

RACINÉS GREFFÉS ARAMON & GRAND NOIR sur 3309 & LOTS & 1202

VIGNES AMÉRICAINES ET FRANCO-AMÉRICAINES

TONNERRE (YONNE) *Téléphone n° 31*

LAVAUX

CHEVALIER du MÉRITE AGRICOLE

CENT MILLE plants greffés ROUGES & BLANCS toutes variétés sur tous porteurs recommandés.

CENT MILLE producteurs directs ROUGES & BLANCS toutes variétés et de tous hybrideurs.

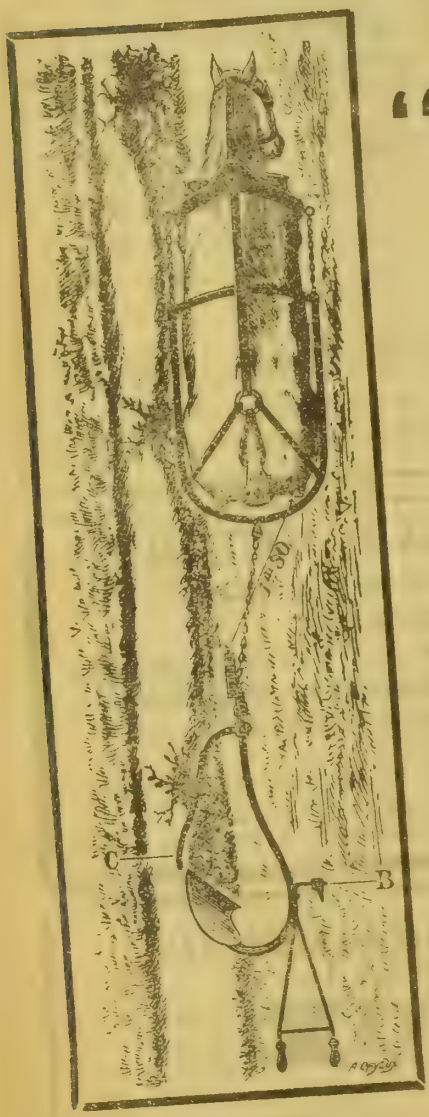
Vastes champs d'expériences. — Importants vignobles.

VINS de ma récolte, Rouge, Blanc et Rosé. fins et ordinaires, en cercle et en bouteilles.

VINS EN GROS ET A LA COMMISSION

CIDRES DE POMMES, première qualité, fabriqué à la maison. Expédition tous les jours

Décavaillonneur



"KIRPY"

au travail

(*Vu par en-dessus*)

Demander Catalogue n° 3

Établissements KIRPY

LAYRAC (Lot-et-Garonne).

PARIS. — Imp Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1282 Paris, 23 Janvier 1919

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Docteur ès sciences
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Membre du Conseil supérieur de l'Agriculture,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

Adrien Berget... La question viticole en Alsace et Lorraine restituées (*suite*).. 49

A. Chauvigné.... Le vignoble de Touraine après la guerre : notes comparatives. 55

ACTUALITÉS. — Situation, réquisition, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de décembre 1918 (G. B.). — Les Berlandieri (J. TIBBAL).— La réquisition des vins en Gironde (O. AUDEBERT). — Loi tendant à l'intensification de la production agricole pendant et après la guerre. — Soufre. — Avis aux agriculteurs concernant la vente des engrais azotés provenant des poudreries. — Raisins canadiens (P. L.). — Succédané de la bouillie bordelaise contre la Tavelure (P. L.). — Bibliographie : Contribution à l'étude de la culture de la vigne dans les plaines riches du littoral algérien, par J. BERTRAND..... 58

REVUE COMMERCIALE. — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nimes, Montpellier, Béziers. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Allier, Nièvre. — Cours des principaux produits agricoles : Vignes américaines; céréales; pommes de terre et légumes secs; fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne; huiles d'olive, de lin, de colza; suifs; miels; esprits et sucres; bétail; engrais, tourteaux, etc...; fruits et primeurs..... 63

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE..... 64

RÉDACTEUR EN CHEF : R. BRUNET.
Ingénieur agronome, Propriétaire-Viticulteur.

La REVUE paraît tous les JEUDIS et publie de nombreuses figures et planches en couleurs

ABONNEMENTS :

France et Colonies : Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

BUREAUX DE LA REVUE : **35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).**
Téléphone : **Gobelins 10-32**

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES
DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES
FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — **EXPORTATION**

VITICULTEURS
Venez visiter mes Pépinières.

Voici l'époque où il faudra penser à vos futures plantations. Soucieux de vos intérêts vous devez dès maintenant vous assurer les plants dont vous aurez besoin. Pour en vérifier l'authenticité et la belle végétation il est indispensable que vous veniez visiter mes pépinières qui sont les plus belles et les plus vastes de la région. Vous verrez à **Manduel** (Gard) 15 hectares de vignes greffées sur racinés sur place sur les meilleurs porte-greffes, **41-B**, **420-A**, **1202**, **Lot**, **93-5**, etc., etc.

La plus grande partie de ces greffes ont des pousses de 0 m. 80 à 1 mètre et totalement indemnes de maladies. Voici les variétés disponibles que vous pourrez vous faire réserver après les avoir visitées.

PLANTS GREFFÉS. — Carignan, Aramon, Cinsault, Alicante, Grand noir, Clairette, Gaillard 157. Greffes sur place sur racines en pépinières sur 41-B, 420-A, 93-5, 1202, 3309 etc., etc , marchandises extra choix. — 7120 greffés sur 3309 et Rupestris du Lot, producteur direct ayant donné cette année les meilleurs résultats comme abondance de récolte et qualité du vin, chez certains propriétaires jusqu'à 16 degrés et sans aucun traitement.

RACINÉS PORTE GREFFE de toutes les variétés ci-dessus, racinés d'une belle longueur et grosseur greffable. 300.000 greffes, variétés du Bordelais et du centre de la France, soudures parfaites à 180 francs le mille, prix du gros. 200.000 belles greffes, variétés de raisins de table, chasselas rose, chasselas musqué, muscat de Hambourg, admirable de Courtillet, 200 francs le mille, prix du gros. Chasselas doré 250 francs le mille.

Puis à **Montélimar**, 25 hectares de pépinières à 3 kilomètres de la ville, sur la route du Teil. — Pour traiter s'adresser à M. **Commerçon-Faure**, propriétaire, domaine de Meyère, à **Montélimar** (Drôme).

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE

Par P. V'ALA et PACOTTET. — Prix : **3 francs.**

SOLUTION ARSENICALE ANTISEPTIQUE

TRAITEMENT D'HIVER

PYRALUX

RADICAL CONTRE PYRALE
ET LA MORTALITÉ
DES SOUCHES

Seul Fabricant

PRODUITS OTTO BÉZIERS

L'EVOLUTION ET LE TRAITEMENT DU MILDIOU
Par J. CAPUS. — Prix : 3 fr. 50, pour nos Abonnés, 2 fr. 50

ENGRAIS

Chiquettes, Bourres de laine, Cornailles
Poudres d'os, Marc de colle
Sangs desséchés, Viandes desséchées
Guanos de Poisson

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque
Sulfate de Potasse, Cianamide
Superphosphates

MATIÈRES PREMIÈRES DIVERSES

USINE DE LA ROUBINE 40, Quai Port Notre-Dame BEZIERS

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang { comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD. comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCÈS CONSACRE PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, nie avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

TABLE DES MATIERES

Des 40 premiers volumes de la *Revue de Viticulture*

Prix 10 fr. Pour nos Abonnés : 5 fr.

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la yrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIÈRES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales).

Maximum de récolte dans son jardin en lisant

l'ALMANACH du jardinier

ENVOYÉ A TOUS

gratuit et franco par

Ch. LEMAIRE,

grainier, 103, Boul^d Magenta, PARIS

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINES

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1918-1919
PRIX MODÉRÉS

MATÉRIEL VINICOLE

PRESSOIRS, POMPES

MÈCHES SOUFRÉES "LABOR"

COMPRIMÉES

Se consumant **sans coulure, sans salir, sans déchet**

Dosage régulier en acide sulfureux pur, 30 0/0 d'économie

Procédé Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Établissements **Jane CHAMBON**, 4, Boulevard d'Accès, 4 MARSEILLE

Échantillons gratuits sur demande.

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — **BÉZIERS**

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « **LE TITAN** » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « **PARFAITE** » » »
Soufre « **LE VRAI** » (au chlorure de Baryum).

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pépinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfait, authenticité et à la sélection de leurs plants.

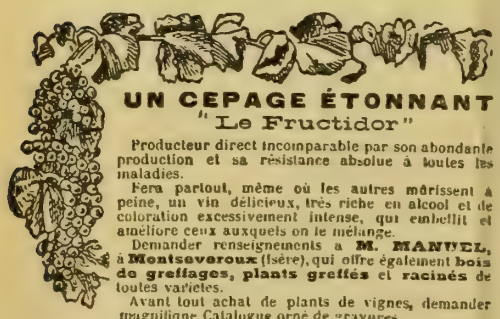
Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, **POITIERS**



UN CEPAGE ÉTONNANT

"Le Fructidor"

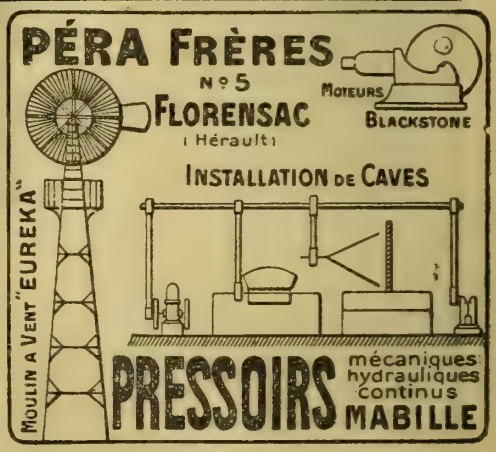
Producteur direct incomparable par son abondante production et sa résistance absolue à toutes les maladies.

Fera partout, même où les autres mûrissent à peine, un vin délicieux, très riche en alcool et de coloration excessivement intense, qui embellit et améliore ceux auxquels on le mélange.

Demander renseignements à **M. MANUEL**, à **Montseveroux** (Isère), qui offre également **bois de greffages, plants greffés et racinés** de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures

M. MANUEL invite instamment à visiter ses vignes de **MONTSEVEROUX**



LES MALADIES ET LES INSECTES DE LA VIGNE avec 12 planches en couleurs et nombreuses figures, par **Raymond BRUNET**. — PRIX : **6 fr. 50**

GROS 41e ANNÉE DE PLANTATION **DÉTAIL**
Maison recommandée

VIGNES AMERICAINES

10 millions de greffés, porte-greffes et producteurs directs, toutes variétés

PRODUCTEURS DIRECTS

EN BOUTURES ET RACINÉS

PRÉCOCE PRADY, maturité fin juillet, le meilleur hybride producteur direct pour la table et pour la cuve. Résistance au calcaire du Phénomène du Lot porte-greffe. — Seibel nos 1, 2, 14, 38, 60, 128, 138, 150, 156, 1020, 1077, 2003, 2044; Terras n° 20. Plant Jouffreau, Plant des Carmes 132-11, 28-112, 199-88, 82-32, 101, 299-17, 272-60, 343-14, 302-60. Viennois, Oiseau bleu, Oiseau rouge, Gaillard n° 2, 194 et 157, le meilleur des hybrides blancs : Castel, Bertille-Seyve, Jurie, Oberlin, Baco, Chevalier, Madone. Seibel blancs : 2653, 2859, 4629, 5061, 5279, etc., etc.

CENT MILLE porte-greffes de 20 à 30 ans entièrement sélectionnés

Gros bois pour greffage : Riparia Gloire, grand Glabre, Rupestris toutes variétés, Mourvèdre×Rupestris 1202, Gamay×Couderc, Aramon-×Rupestris-Ganzin, Riparia-Rupestris 3306 3309, 101-14, Solonis, Chasselas×Berlandieri 41b, 420a 81-2, 157-11, 554-5, 93-5, 62-66, 161-49, 404, 84-3, 81-22.

Envoi franco de nos Catalogues, Prix Courants, Notices sur les principaux producteurs directs et renseignements

S'adresser à M. Victor COMBES Lauréat des Concours des Vignobles, Hors Concours, Membre du Jury Paris 1900, Officier du Mérite agricole

Château du Brouël, à VIRE, par PUY-L'EVÊQUE (Lot)

Sur de bonnes références, toutes nos marchandises sont payables après la pousse.

LA VIGNE NOUVELLE PAR LES HYBRIDES DIRECTS

Plants racinés et boutures des meilleurs Nos de Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Gaillard, Oberlin, Jurie, Castel, Malègue, Baco, Noah, sélectionné, etc.
Plusieurs milliers de boutures des Nos fameux de Seibel 4643, Baco n° 1 et 22A

Gamay, Chaudenay et Fréau de 1 et 3 ans sur Gloire, 101[14], 3309 et 1202

Souscription pour plants greffés à livrer automne 1919, printemps 1920

Prix-courant et renseignements à **Cl. LETOURNEAU**, propriétaire à BURGY (Sne-et-Lre

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et
TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { longueur 3m 70 / largeur 0m 90 sans crampons / largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris
et à ses succursales de
BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE
USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VIN à courant continu, à bras et au moteur. — **ROBINETTERIE**
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à grande vitesse pour moteurs rapides.
Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

A. BOUDE & FILS O. MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés **seuls** ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, **car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.**

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant
parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE
S'adresser aux
RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES RÉSERVOIRS PLANCHERS
Etude de projets
à **VIN**

TUYAUX
en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE

R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE

Echalas, Piquets, Tuteurs
en bois de PIN rond
INJECTÉS A LA CRÉOSOTE
et au sulfate de cuivre sur ligne et pression
DURÉE : 15 à 25 ans

ETIENNE VALES
40, rue Sullivan, BORDEAUX
Médaille d'or Bordeaux 1895

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES
Les Établissements POULENC Frère
92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur Bio-Sulfite Jacquemin *et* Multilevures *de l'institut* La Claire

à L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

MATÉRIEL VINICOLE PAR RAYMOND BRUNET vol. 550 pages 6 fr.

GALLIA

SOCIÉTÉ FRANÇAISE ANONYME
DE PRODUITS AGRICOLES ET ANTICRYPTOGAMIQUES

Au Capital de 250.000 francs entièrement versé.

DIRECTEUR COMMERCIAL : Henri POUS

DIRECTEUR TECHNIQUE : Pierre CARLES, INGÉNIEUR-AGRICOLE O ✿ ✿

Bouillie Cuprique « GALLIA »

Efficacité Incontestable
Ne brûle pas, n'engorge pas
N'est pas enlevée par les eaux de pluie.

Soufre à l'Hydrate de Cuivre GALLIA

Stéatite Cuprique GALLIA

Soufre au Chlorure de Baryum P.C.

Action absolue contre l'oïdium.

USINE et BUREAUX :
Avenue de la Font-Neuve, BÉZIERS

Téléphone : 9.94

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE
Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1.600.000 fr. — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

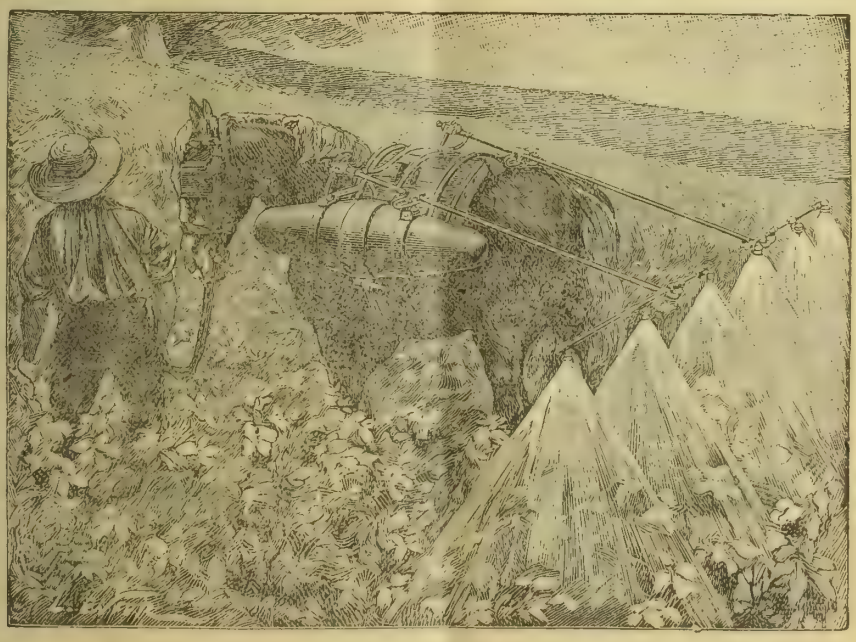
" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS



M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

Cie RAOUL PICTET

28, rue de Grammont. Paris

Machines frigorifiques "PICTET"

Anhydride sulfureux "PICTET"

Solution normale "PICTET"

BOUILLIE VIVAX

microline "Poudre cuprique"

Action immédiate et durable

La Littorale — Béziers

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

SAINT-LOUP (Marseille).

VINS CULTIVÉS pour l'amélioration des Vins.

26e Année. — Tome L. N° 1282. Paris, 23 Janvier 1919.

REVUE DE VITICULTURE

LA QUESTION VITICOLE EN ALSACE ET LORRAINE RESTITUÉES (1)

III. — Mesures a envisager d'urgence.

D'après ces données, il y a en somme deux devoirs pressants pour la mère patrie en faveur de nos frères, les vignerons d'Alsace et de Lorraine :

1° Une œuvre de *protection* pour garantir dans ce domaine, comme dans tous les autres, les acquisitions du passé et les intérêts du présent.

2° Une œuvre de *relèvement*, et souvent de reconstitution totale, pour tout ce qui a souffert ou disparu du fait de la guerre et sauvegarder l'avenir.

La première de ces entreprises nous paraît devoir se résumer pratiquement par la *constitution urgente de l'Alsace et de la Lorraine en région viticole protégée.*

Faudra-t-il maintenir, au point de vue viticole, le seul en question ici, l'union de la Lorraine annexée à la plus grande Alsace? Serait-il préférable et plus conforme à la nature des choses de constituer séparément deux groupements autonomes en joignant, par contre, la Lorraine recouvrée à tout le reste de la Lorraine française? Autant de question qui ne relèvent que du jugement et de la discussion des intéressés, seuls bien qualifiés pour apprécier leurs similitudes et leurs différences de situation. Nous reviendrons d'ailleurs sur les vignobles lorrains dans une étude particulière.

1° Représentation viticole régionale.

La première mesure à prendre est donc *d'organiser sans retard la représentation des intérêts viticoles et connexes des deux côtés des Vosges.* Les éléments en sont d'ailleurs déjà préparés dans les très nombreuses Caisses rurales de crédit (type Raiffaisen), Mutualités et Coopératives qui se sont multipliées depuis trente ans dans ce pays où l'esprit d'association est heureusement plus développé que dans la moyenne de la France agricole. Dans le domaine spécialement viticole, des groupements syndicaux comme l'Association viticole de la Haute-Alsace et l'Association des Viticulteurs alsaciens (8.000 membres) à Colmar (2) des organismes

(1) Voir n° 1276, page 369.

(2) Son actif président, M. Bürger fils, nous écrit ces lignes touchantes : « La Société des Viticulteurs de l'Alsace, si longtemps délaissée ou méprisée par la concurrence allemande, se réjouit de pouvoir travailler à présent avec la mère-patrie. Elle est convaincue que le gouvernement français l'aidera dans les nombreuses questions économiques et légales qui se présentent maintenant. Les viticulteurs alsaciens sont heureux d'appartenir à la grande et célèbre viticulture française et veulent travailler sans cesse pour le succès de leur devoir si difficile d'un côté mais si beau de l'autre.

Lorsqu'après de longues années les cloches retentirent le 18 novembre, nous annonçan que l'Alsace était redevenue française, le cœur du vigneron vibrait de joie souvent jusqu'aux larmes et je suis persuadé que tous, sans exception, nous nous unissons pour dire : « Merci, chère France, et vive la Viticulture française ! »

commerciaux comme la *Société des vins d'Alsace*, dirigée par M. Ostermeyer, député à l'ancien *Landesauschusz* et l'un des plus détestés par les Allemands, qui le firent arrêter et interner en Lusace dès les premières heures de la guerre; au point de vue coopératif, la *Bourse des vins de Colmar* et les Coopératives de vinification et de vente (Winzervereine) de Ribeauvillé, Eguisheim, Dambach, etc., représentent autant de types échelonnés d'une association de plus en plus complète.

Le vote récent, par le Sénat, de la loi, depuis si longtemps attendue, sur la création de *Chambres d'agriculture* pourrait fournir, à la condition de prévoir la création de sections viticoles spéciales à ressort suffisamment étendu, un autre moyen d'assurer à tous les intérêts en jeu une représentation complète et dûment qualifiée. Mais il faudrait que la Chambre se hâtât de la voter, ce qui est douteux. Il paraît donc préférable de recourir, dès maintenant, à une Fédération de toutes les Sociétés déjà existantes pour constituer un organisme de représentation permanente et générale. C'est que le temps presse ici et qu'il serait nécessaire de connaître les vœux des viticultures alsacienne et lorraine avant l'été prochain, avant la saison des grands travaux et les approches de la future récolte.

Nous avons heureusement au Commerce, en la personne de M. Clémentel, un ministre de carrière exceptionnellement durable, qui connaît parfaitement, pour l'avoir jadis rapportée à la Chambre, la question des délimitations et groupements viticoles. Il vient de provoquer heureusement, en pleine guerre, la constitution progressive de nos grandes régions économiques par voie de consultation des intéressés. Sa méthode, appliquée de suite à l'Alsace-Lorraine et étendue aux intérêts agricoles suffirait pour assurer à notre œuvre de réorganisation urgente les conseils et les personnalités qualifiées pour la guider et l'effectuer au mieux des sentiments et des intérêts que nous voulons garantir.

2° Protection intérieure de la viticulture locale (1).

Les organes de représentation constitués d'urgence, les mesures de protection spéciale seraient à instituer de suite pour parer à toute éventualité. Nous les résumons dans la formule *région protégée*, qui exclut le terme *privilégiée* parce que

(1) Cette étude était composée et sous presse quand nous avons eu connaissance de la savante communication que M. le professeur Souchon, de la Faculté de Droit de Paris, a présentée sur *les problèmes agricoles en Alsace-Lorraine*, à notre Académie d'Agriculture, dans la séance du 11 décembre, juste au moment où la *Revue* commençait la publication de notre travail. (V. *la Vie agricole et rurale* du 4 janvier qui reproduit concurremment nos deux études.)

Cette rencontre n'en fait que mieux ressortir l'importance du problème viticole, que M. Souchon retient comme *le plus compliqué* et, dans celui-ci, la prédominance du souci de la concurrence des vins français, dont il reconnaît que les Alsaciens-Lorrains sont *le plus effrayés*.

Mais M. Souchon n'évoque, comme nous, les souvenirs d'après 1648 que pour déclarer que *nos principes* ne nous permettent pas semblable solution, après avoir pourtant reconnu « qu'il serait insuffisant de dire aux Alsaciens-Lorrains que ce que la France leur apporte c'est le besoin d'arracher leurs vignes » (*sic*), comme il le conseillait d'abord un peu.

Le distingué professeur n'est sans doute pas viticulteur, car il ne croirait pas qu'en matière d'arrachage *volontaire*, ce sont les vignobles de plaine qui céderaient à ceux de coteaux. Hélas ! c'est par ces derniers que nous avons tous commencé dans la Haute-Saône, le Doubs et le Jura où le grossier mais robuste Noah rapportera toujours plus que les nobles Pinots, Chardonnays, Savagnins... ou Rieslings. Et partout en Alsace, comme en Lorraine, comme en Bourgogne, ce sont les crus *moyens* des coteaux qui sont les plus menacés, précisément les plus

s'il s'agit de mesures d'exception, celles-ci ne sont que l'expression nécessaire de conditions, elles-mêmes exceptionnelles, dérivées des événements historiques que chacun sait et de la situation dans laquelle l'Alsace-Lorraine a évolué en dehors de la mère patrie. Quand nous parlons de région *protégée*, au moins provisoirement, nous ne dissimulons pas qu'il s'agit de la protéger aussi bien des *conséquences de sa réunion nouvelle à la France* que de celles de sa rupture avec l'Allemagne. Certains s'effareront peut-être de ce programme en désaccord avec la conception centraliste d'organisation « une et indivisible » à laquelle nous sommes trop habitués pour ne pas faire souvent violence à la nature des choses. Nous les inviterons à méditer l'exemple significatif que leur avait donné sur ce même sujet l'ancienne monarchie en la personne du grand Colbert, lequel savait être à l'occasion aussi prudent qu'audacieux.

Il se garda bien de vouloir étendre aux pays de réunion récente le système d'uniformité et de simplification fiscale qu'il avait conçu pour la liberté du commerce national par la suppression des douanes intérieures. Tandis qu'il constituait ainsi pour douze de nos anciennes provinces le groupement dit des *cinq grosses fermes*, il laissait subsister pour les dernières venues à l'unité française, celles de la périphérie du pays, le système des *provinces réputées étrangères*. Quant à l'Alsace, la Lorraine et les Trois-Évêchés, ils restèrent considérés au point de vue douanier *comme étranger effectif*. Libres de leurs relations avec l'extérieur, ils demeuraient protégés par leurs douanes à l'égard de tout le reste de la France.

Les Alsaciens-Lorrains eux-mêmes ne songeraient plus aujourd'hui à semblable indépendance économique. Mais si certains appréhendent de perdre d'emblée le débouché, assez maigre et borné, que pouvait offrir le marché allemand à leurs vins fins, combien plus peuvent redouter aujourd'hui, à bon droit, de voir la concurrence s'établir immédiatement entre les produits de leurs récoltes, déjà difficilement défendus, et ceux des nôtres venus de régions plus favorisées du climat et plus orientées vers la production d'abondance que vers celle de qualité. Comment les défendre de cette obsession mortelle à l'heure même où ils ont tant de difficultés pour maintenir contre de graves fléaux naturels la situation acquise depuis des siècles et où la réparation des ravages de la guerre va leur imposer de nouveaux efforts et de coûteux sacrifices?

Comment méconnaître que le régime douanier allemand de 1909 avec son droit de 24 marks (30 francs l'hectolitre) sur les vins ou moûts stérilisés de moins de 14°, de 30 marks sur ceux de 14° à 20°, et de 120 marks sur les vins mousseux en bouteilles, contribuait nécessairement à relever en temps normal le prix des

nombreux à côté des premiers crus, toujours exceptionnels, par la concurrence des vignobles récemment plantés dans les plaines en vue de la grosse production d'abondance vulgaire. N'est-ce pas d'ailleurs un vignoble alsacien *de plaine* qui a produit, comme nous l'indiquons, 125.000 francs à l'hectare durant cette guerre ? Les Alsaciens auraient donc parfaitement le droit de retourner tout conseil d'arrachage aux planteurs des plaines de la Camargue ou de Narbonne auxquels nous devons la crise qui ne cesse pas de menacer tous les coteaux français.

C'est la question plus générale que nous traiterons ici en conclusion de nos recherches ampélographiques en évoquant *l'Avenir de la Viticulture septentrionale* tout entière et, prochainement, en discutant les moyens de salut de ses deux régions les plus maltraitées par la guerre : la Lorraine et la Champagne. Mais pour l'Alsace-Lorraine, *il n'y a pas de principe qui tienne contre la leçon des faits* et, comme nous le répétons, *le problème ne comporte pas deux solutions.*

vins indigènes au double de ceux qui étaient pratiqués en France, au moins pour les ordinaires, avant la guerre ?

Répondra-t-on que la cherté actuelle subsistera toujours dans une certaine proportion du fait de la rareté nouvelle du vin et des prix surélevés de la main-d'œuvre, et peut-être aussi de quelques matières premières, après la guerre? Cette objection n'aurait aucune portée puisque la production alsacienne et lorraine est appelée, elle aussi, à pâtir de ces causes de renchérissement de ses frais généraux dans une proportion peut-être plus forte encore que le Midi et le Sud-Ouest français. N'a-t-elle pas beaucoup plus à compter sur le marché de la main-d'œuvre avec la concurrence directe d'une industrie autrement puissante et développée?

En vain, les habiles chercheraient-ils à couvrir une résistance possible de l'intérêt de ces populations ouvrières. Elles sont habituées de longue date à payer leur vin à un prix raisonnable (1) en rapport avec les frais de production locale et disposent d'ailleurs en faveur des plus pauvres d'une autre boisson hygiénique de même origine et presque aussi réputée, les bières d'Alsace ou de Lorraine. Dans ces conditions, la préoccupation fondamentale de la France doit être de n'introduire aucun trouble fâcheux dans la constitution et l'harmonie économiques de ces riches contrées. Qui oserait alors prendre son parti d'exposer leurs 80.000 vignerons au découragement et à la ruine pour aboutir finalement, comme en tant de points de la France, à l'émigration des populations et à l'abandon du sol des coteaux, enrichis par cette culture et impropres à toute autre semblablement rémunératrice?

Il n'y a donc pas à hésiter et le problème ne comporte pas deux solutions. Pour maintenir la viticulture d'Alsace-Lorraine, il faut nécessairement la *protéger contre la concurrence française*, puisque la situation d'harmonieux équilibre entre nos diverses régions viticoles qui existait avant la brutale séparation de 1871 est aujourd'hui gravement compromise en France par l'extension considérable et la prépondérance nouvelle de la production méridionale. La seule discussion possible est aujourd'hui celle des voies et moyens et c'est à nos confrères d'outre-Vosges d'indiquer leurs préférences.

Personnellement, il nous semble que le moyen le plus pratique, puisqu'il ne saurait être question de réédifier des douanes intérieures, est d'instituer pour l'ensemble des pays recouvrés et ceux dévastés qui seraient à leur adjoindre à ce point de vue, *une surtaxe locale à notre droit de circulation*, aujourd'hui de 10 francs par hectolitre. Ce dernier s'appliquerait aux vins récoltés dans le pays comme à tous les autres. Mais il s'y ajouterait pour tous les vins expédiés d'autres régions à destination d'un point quelconque de la région protégée, une taxe complémen-

(1) En serait-on arrivé durant la guerre à des prix déraisonnables? M. Pfister nous écrit que dans les débits de Strasbourg on paie actuellement un litre de vin 10 francs et même, qu'à certain moment on le payait 10 marks (12 fr. 50).

Au moment de l'armistice les vins blancs ordinaires d'Alsace se vendaient 240 francs l'hectolitre en Wurtemberg, les Rieslings 500 francs et les rouges 700 francs, vu l'absence de vins de coupages outre-Rhin, depuis 1914. Mais l'Allemagne venait d'instituer, en septembre 1918, un droit de 20 % sur le prix de vente des vins, droit payable par l'acheteur et que la France a aussitôt aboli à la grande satisfaction de tous. L'échange du mark à 1 fr. 25 a de même causé beaucoup de satisfaction, mais aussi malheureusement au profit de beaucoup trop de spéculateurs parmi les 400.000 immigrés d'origine boche.

taire d'un taux à fixer après consultation des intéressés. Elle pourrait s'élever au total de la différence entre le taux de notre droit français de circulation et celui du droit de douane allemand qui protégeait jusqu'alors les vins d'Alsace-Lorraine.

En retour, la France ne demanderait *rien, absolument rien* aux viticulteurs de cette région. Elle leur donnerait au contraire l'avantage de la libre introduction de leurs vins en France, sous le régime du droit commun à toutes nos régions viticoles et sans autre taxe que le droit de circulation applicable dans toutes les parties de notre territoire. La République ne s'inspirerait donc de l'exemple de la Monarchie française que pour la dépasser encore en générosité. Elle renoncerait provisoirement à la libre introduction de ses vins, moûts et raisins de toutes sortes en Alsace-Lorraine, tout en offrant à ceux récoltés dans ce pays les mêmes avantages de protection que nos lois en vigueur donnent à tous les vins indigènes.

Si d'aucuns sourient, comme il est de règle en France, à la pensée de ces *provisoires* qui sont peut-être chez nous ce qui a le plus de chance de s'*éterniser*, qu'ils veuillent bien considérer que sous ce vocable se dissimule, en réalité, une chose trop rare encore dans nos mœurs économiques : *la politique expérimentale*, la seule capable de nous apporter des enseignements vérifiés et d'une portée pratique désormais éclairée. Un règlement provisoire est une institution qu'on se réserve de changer... ou de conserver, dès que l'expérience aura décidé de son efficacité. Etablie pour des conditions sujettes à varier avec le temps, elle doit évoluer avec celles-ci et le seul fait qu'on la considère comme revisable dans un certain délai suffit pour qu'effectivement on s'accoutume à l'idée de cette plasticité suivant l'épreuve du temps et des résultats.

Conviendrait-il d'admettre quelques exceptions au principe de la surtaxe de circulation vinicole en Alsace-Lorraine? C'est une question subsidiaire que permet d'envisager le précédent de la législation douanière allemande, qui réduisait de moitié le droit commun aux vins importés en faveur de certains vins ou moûts de haut titre destinés aux coupages avec la production indigène pour permettre l'écoulement de ses petits vins et de ceux des années de maturité insuffisante. Nous pencherions vers une exception de cette nature pour une quantité ou une proportion à déterminer en faveur de nos vins d'un titre supérieur à 11° effectifs. Ceci dans une double considération : 1° que la consommation et la production alsacienne-lorraine semblent avoir présentement un égal besoin de ce renfort pour suffire au total de la première et permettre une meilleure utilisation de la seconde; 2° que la production de ces beaux vins de coteaux a maintenant grand besoin d'être soutenue et encouragée dans la région méridionale. Ces vins étaient jadis les seuls que celle-ci mettait à la disposition du commerce français pour obvier à l'insuffisance ou aux défectuosités des productions locales annuelles. Comme les bons vins de partout ailleurs, ils ne peuvent être produits que sur les coteaux avec des cépages plus fins, d'où une production bien inférieure à celle des vignobles de plaine à vins communs dont la concurrence les écrase aujourd'hui sur le marché. L'Alsace-Lorraine protégée pourrait ainsi rendre, en retour, au Midi lui-même un service notable dont l'Italie avait seule

bénéficié jusqu'alors, mais comme de tout ce qui précède, l'appréciation de son opportunité et de son étendue ne peut qu'être subordonnée à celle de ses intérêts propres (1).

3° Protection extérieure.

Quant à la question d'exportation des vins d'Alsace-Lorraine en Allemagne, elle apparaît dépendante du dessein général du système économique que l'Entente est dans l'obligation d'organiser pour défendre ses intérêts généraux contre la mégalomanie commerciale allemande et ses procédés trop connus d'infiltration, de contrefaçon et de *dumping*. Ce système comportera nécessairement une période de transition ayant un caractère défensif très net. Elle coïncidera sans doute avec la durée des mesures d'occupation et de contrôle des principales sources de la production allemande qui seront nécessaires pour garantir jusqu'à exécution les réparations, restitutions et indemnités auxquelles l'Allemagne doit être condamnée en toute équité, pour compenser les déprédations et les ravages criminels de toutes sortes commis par ses armées dans tous les pays envahis par elle. Durant toute cette période, il serait logique de concevoir que l'Allemagne dût conserver *sans réciprocité* les avantages de sa législation antérieure à certains produits de ces régions, tels les vins d'Alsace, qui pouvaient trouver jusque-là chez elle un certain écoulement habituel. Elle ne saurait, en effet, se plaindre de cette condition, voire de cette concurrence, jusqu'au jour où ses victimes auraient pu recouvrer leur prospérité et leurs conditions de productivité antérieures à la guerre.

Prévoir au delà serait sans doute en contradiction avec les principes d'équité internationale proclamés par le président Wilson. La question n'aurait d'ailleurs, nous semble-t-il, plus aucun intérêt pour l'Alsace-Lorraine le jour où ses bons vins auraient repris, sur notre propre marché, leur place d'autrefois à côté de nos grands Bourgognes, Bordeaux ou Champagnes. Ce jour-là, elle aurait aussi trouvé une large compensation à la fermeture possible du maigre débouché d'outre-Rhin dans les conditions plus favorables que nous espérons bien voir notre diplomatie obtenir enfin de nos alliés belges, anglais, américains, voire polonais, tchèques et russes (?) en faveur des vins français de toutes sortes. La seule marque *Alsace-Lorraine* doit, semble-t-il, suffire désormais à faire accueillir

(1) *Des hybrides qui rapportent 125.000 francs à l'hectare.* Ces lignes étaient écrites quand nous arrive une lettre du maire de Beblenheim, M. Geyl, parent d'Oberlin, de laquelle nous extrayons cette information vraiment curieuse, en relation directe avec cette question des vins de coupages : « Les hybrides rouges d'Oberlin ont eu, pendant la guerre, un succès dont leur producteur ne se serait jamais douté. On a vendu les vins de ces porteurs directs jusqu'à *800 francs l'hectolitre* pour les employer comme coupages avec les vins rouges, d'ici et d'ailleurs, moins colorés. Ce coupage est tout à fait étonnant et aussi bon que certains bons crus de chez nous. Ce sont surtout les fournisseurs de l'armée allemande qui achetaient ces vins. M. Oberlin lui-même avait conseillé de n'en planter pas plus qu'il n'en fallait pour couper les vins rouges que nous produisions. On n'avait donc guère fait de culture en grand chez nous. Or, ceux qui dans certains cantons, et cela surtout dans des terrains de moindre valeur, avaient planté du 595 ou 694 sur grande superficie, et cela jusqu'à un hectare, en ont vendu pour *125.000 francs!* »

Voilà qui consacrera bon prophète notre ami J. Roy-Chevrier qui, le premier, avait, dans cette *Revue*, nettement conseille ces hybrides de Riparia × Gamay aux producteurs bourguignons pour remonter leurs *vins fins*. (V. *Revue*, T. 22.)

Nous avons indiqué ici, de même, le mode de taille à grand développement que réclament ces nouveaux cépages à petits fruits mais très sucrés. (T. 18.)

avec faveur les produits de ce pays dans le monde entier, maintenant que son nom est devenu partout le symbole des vertus les plus nobles et les plus hautes : fidélité, loyauté, constance !

(*A suivre.*) ADRIEN BERGET.

LE VIGNOBLE DE TOURAINE APRÈS LA GUERRE

Notes comparatives.

ETAT DES CULTURES. — La grande tourmente est passée, elle a également secoué nos populations vigneronnes et nos ceps, et on peut dire maintenant, avec une émotion douloureuse, mais avec fierté, que les unes et les autres ont également résisté dans une même mesure.

Est-ce à dire que des pertes n'ont pas été subies ? Là n'est pas notre pensée ; quand les ruraux tombaient sur les champs de bataille, dans une proportion, reconnue aujourd'hui, de 80 %, nos coteaux et nos plaines s'endeuillaient, nos vignes, tristes comme des veuves, semblaient pleurer leurs protecteurs ; elles se sont, dans bien des cas, desséchées, amaigries, dans la tristesse des campagnes désertes, et l'absence les a rendues stériles.

Cela prouve combien la vigne est l'épouse du paysan, combien elle fait partie de sa vie ; leur séparation est fatale.

Il est donc de toute évidence que notre vignoble tourangeau, partout où il a été à peu près façonné, est resté dans la situation d'une culture faite par à-coups, au hasard d'une main-d'œuvre de fortune, mais néanmoins dans de mauvaises conditions.

Cependant, ceux qui ont pu sortir ainsi d'embarras sont l'exception ; la grande majorité des vignobles, grands ou petits, est restée sans soins suffisants, sans engrais de fumiers naturels, dont la plante ne peut se passer indéfiniment. D'autres ont reçu de maigres engrais chimiques incomplets, d'autres n'ont été soutenus par aucune nourriture, ni aération du sol, et sans taille, en sorte que le vignoble se partage en ce moment, au sortir de la guerre, par un quart ayant été à peu près cultivé, la moitié dans un état lamentable d'épuisement, le dernier quart court à une perte totale par l'abandon.

Au point de vue général, il faut se rendre à cette évidence, elle est triste mais elle n'est pas sans appel : nous attendons les protections et le concours qui nous sont promis pour renaître à tous nos espérances.

L'important, pour l'instant, est de mettre au point la situation.

Depuis les dernières vendanges, c'est encore l'observation de la saison météorologique qui doit nous guider. Après un court délai de quelques semaines, insuffisant pour accomplir les labours avec les médiocres moyens dont on dispose, le mauvais temps est venu. La pluie, persistante et fine, sans grandes averses, mais irritante, a voilé nos horizons, accompagnée d'une température extraordinairement relevée pendant la fin de novembre et presque tout le mois

de décembre, au point que les minima des nuits ont varié entre + 3° et + 10°. Donc, pas de gelées assainissantes, humidité et tiédeur journalières préparant des refoulements de sève possibles si les basses températures se produisent trop tard.

L'aoûtement des bois s'est fait très normalement après la sécheresse de septembre et, jusqu'à présent, ainsi que nous l'avons signalé déjà dans notre note du 5 décembre, les apparences ne peuvent nous conduire qu'à des conclusions plutôt favorables, mais attendons...

Au point de vue des ampélophages la situation n'est pas sans provoquer des inquiétudes sérieuses. Nos redoutables ennemis sont solidement installés chez nous, et leurs générations, qui ne faiblissent pas, sont toujours le danger de demain. Nous reviendrons bientôt, en particulier, pour la Cochylis, sur les observations que nous a procurées la période chaude de septembre 1918; signalons seulement que les conditions dans lesquelles elle s'est présentée n'ont déterminé la mort que d'une faible partie des larves, ce qui explique les ravages considérables, à de certaines époques et dans diverses contrées.

État économique. — Il n'est pas encore possible de faire connaître le montant des déclarations de récolte pour le département d'Indre-et-Loire. Dame administration n'a pas terminé ses comptes, mais nos prévisions se confirment, nous sommes en présence d'une année dont le rendement est inférieur à la précédente, les stocks de vin n'existent ni dans le commerce, ni chez le récoltant, et les besoins sont toujours grands, malgré un commencement de démobilisation La qualité est très franchement marchande, la couleur est belle, c'est plus qu'il n'en faut pour justifier la fermeté des cours jusqu'à ce jour, en présence de l'élévation du prix de revient qui n'a cessé de s'accentuer depuis un an.

Cette question est toujours très brûlante, elle soulève de gros problèmes, basés tous sur les prix élevés que le consommateur subit dans bien des occasions. En abordant ce sujet nous allons avoir l'occasion de nous redire et de rappeler bien des aperçus déjà exposés en juin.

On s'irrite devant des prix prétendus exagérés de la part du producteur, et le public se refuse à comprendre que celui-ci n'en profite pas et est, une fois de plus, victime d'une erreur causée par un défaut de raisonnement.

Que ceux qui achètent du vin veuillent bien consentir à se renseigner avant de faire leurs achats; qu'ils se procurent dans les feuilles autorisées, comme celle-ci, les cours pratiqués au vignoble auquel ils veulent s'adresser, et qu'ils les rapprochent du prix que leur vendeur leur propose. Ils constateront, selon le cas, une majoration qui représente normalement les frais du commerce et le bénéfice honnête du marchand, ou bien ils mesureront une extraordinaire élévation de prix.

Dans ce dernier cas, ils n'ont pas à hésiter, ils sont en présence d'un bénéfice illicite et ils doivent savoir ce qu'ils ont à faire. Un intermédiaire, souvent plusieurs, se sont interposés entre le producteur et l'acheteur; tout le mystère est là, il faut le comprendre et ne pas tomber sur le dos du vigneron qui, lui, ne peut se retourner contre personne puisqu'il est à l'origine et subit la hausse sur tout ce qui lui est nécessaire.

Au point de vue général des objets utiles à la vie, qu'on veuille bien faire une comparaison, il n'est pas un article de consommation, de vêtement, de fabrication industrielle, etc., qui n'ait triplé ou quadruplé son prix pour ne pas dire plus. Si le viticulteur, qui produit un vin courant de consommation, avait suivi cette proportion, le vin qui lui était payé, en 1913, aux environs de 32 francs l'hectolitre devrait lui avoir produit, en 1918, au moins 128 francs l'hectolitre. Or, les cours de Touraine, moyens cette année, ont varié entre 92 francs et 108 fr. l'hectolitre.

Il semble que cette démonstration, que chacun peut se faire à soi-même, prouve suffisamment que le cours pratiqué à la propriété n'a pas suivi la même progression que les autres produits usuels.

Examinons maintenant comment se sont établis les cours de 1918.

Si nous prenons pour base les chiffres, reconnus exacts, que nous avons donnés dans notre étude parue dans le numéro de la *Revue de Viticulture* du 13 juin 1918, en tenant compte d'une élévation du prix de revient de 22 francs environ par hectolitre, de la récolte de 1918 sur celle de 1917, nous sommes autorisés à déduire que pour vendre au même prix qu'en 1917, les cours auraient dû être de 92 francs + 22 francs = 114 francs, à 96 francs + 22 francs = 118 francs l'hectolitre. Or, les cours pratiqués en 1918 ont été de 92 francs à 108 francs l'hectolitre, ce qui démontre très clairement que cette année les viticulteurs, même les plus favorisés, n'ont pas été remboursés de l'élévation du prix de revient spécial à l'année.

En présence d'un reproche immérité parce qu'il est basé sur une erreur, il y a lieu de se livrer à un jugement plus sain et plus conforme à la justice.

Malgré cet exposé qui a pour but d'essayer de remettre les choses en place, nous ne nous refusons pas a reconnaître que l'affolement des cours de toutes les denrées et de tous les éléments de l'existence est profondément regrettable et qu'il ne peut, raisonnablement, continuer à sévir sur une population qui a le plus grand besoin de se ressaisir au plus vite. Il importe que l'équilibre économique reprenne et, commençant par la base, donne un mouvement plus régulier et plus modéré à tout le mécanisme économique.

Le jour où le vigneron paiera 2 fr. 50 sa paire de sabots, comme autrefois, au lieu de 8 francs, ou 1.000 francs un cheval au lieu de 5.000 francs, tout naturellement le prix de son vin baissera et il ne s'en plaindra pas.

Pour toucher ce but, vers lequel montent toutes nos aspirations, il suffira que ceux qui en ont mission étranglent une bonne fois la spéculation qui s'est honteusement enrichie pendant la guerre aux dépens des braves gens!

AUGUSTE CHAUVIGNÉ,
Secrétaire perpétuel de la Société d'agriculture d'Indre-et-Loire.

(25 *décembre* 1918.)

ACTUALITÉS

Situation, réquisition, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de décembre 1918 (G. B.). — Les Berlandieri (J. Tibbal). — La réquisition des vins en Gironde (O. Audebert). — Loi tendant à l'intensification de la production agricole pendant et après la guerre. — Soufre. — Avis aux agriculteurs concernant la vente des engrais azotés provenant des poudreries. — Raisins canadiens (P. L.). — Succédané de la bouillie bordelaise, contre la Tavelure (P. L.). — Bibliographie : Contribution à l'étude de la culture de la vigne dans les plaines riches du littoral algérien, par J. Bertrand.

Situation, réquisition, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de décembre 1918.

C'est toujours la *gabegie* des transports qui domine le marché des vins ; et les viticulteurs ont eu bien tort de s'émouvoir des menaces ministérielles qui brandissaient l'importation en masse des vins étrangers pour entraîner l'abaissement des prix à la consommation. Pour amener les vins d'Espagne et du Portugal dans les grands centres, il faudrait des trains pour les transporter de la frontière à Paris (par exemple) et personne, les viticulteurs les premiers, n'admettrait et ne *tolérerait* que wagons et locomotives françaises fussent employés au trafic de marchandises de l'étranger pendant que les vins de France ne pourraient arriver au consommateur faute de locomotives ou de wagons. Donc menaces vaines. Et si le vin se vend à la propriété 80 francs pendant qu'il est livré à la consommation à 250 et 300 francs, ce n'est certes pas la faute des viticulteurs, mais bien de ceux qui ne savent ou ne veulent pas les amener au consommateur. La loi de l'offre et de la demande est immuable ; le consommateur demande à acheter une marchandise qui n'existe pas suffisamment sur le marché ; celui qui en détient une faible quantité, n'ayant aucune crainte de la concurrence, ne risque rien à donner le coup de pouce à la vente ! Et c'est pour cela que le vin qui vaut 0 fr. 80 à la propriété, trouve preneur à 2 fr. 50 et à 3 francs dans les villes du Nord, soit à 300 et 400 % du prix dans le vignoble. C'est pour cela aussi que dans la zone vignoble, assez peu distante de Paris, les vins, pris en charrettes et en camions ou consommés sur place, et n'ayant pas à subir la concurrence des vins du Midi, la propriété a tout écoulé cette année à un prix supérieur d'un quart à celui de l'année dernière. Transportez, Monsieur le ministre, et vous verrez le consommateur payer un litre de vin à 1 fr. 40 (comme à Alfort) ou à 1 fr. 75, pendant que les prix monteront encore à la propriété ; et les transports du vin français auront plus d'effet pour réduire les prix, que la menace de l'importation *en masse mais impossible* des vins étrangers, seraient-ils d'Espagne !

A la propriété les cours se maintiennent, le mouvement de baisse non seulement s'arrête, mais la hausse se manifeste nettement dès que les expéditions recommencent. Les besoins de la consommation ouvrière et bourgeoise, ceux du commerce sont *immenses !* La récolte de 1918 ne peut pas les combler, ni les satisfaire ; le maintien de la hausse des cours est fatale et inéluctable ! Que les viticulteurs en soient bien convaincus et ne se laissent influencer ni par les manœuvres d'un certain commerce, ni par les menaces, quelle qu'en soit l'origine.

La propriété réquisitionnée (Midi et Gironde) a fait entendre des plaintes,

dont la *Revue* s'est fait l'écho, et qui de vives vont devenir violentes! Nous espérons et nous souhaitons que les viticulteurs, injustement et irrégulièrement pressurés, conservent leur calme et n'aient recours qu'aux moyens légaux pour réclamer justice et égalité. On ne peut cependant pas rester impassible devant l'arbitraire qui a présidé aux décisions des réquisitions et des prix. Nous avons déjà dit que le prix de 8 francs le degré, identique à celui de 1917, n'était ni juste, ni légalement justifié, car au jour de la réquisition (loi de 1877) et maintenant encore, malgré les cours faussés par le manque de transports, les prix moyens oscillaient et se tiennent à 10 francs le degré. Quant à l'injustice criante qui a frappé certains départements et a exempté des vignobles voisins de la réquisition, un exemple authentique le fera nettement ressortir.

Sur les bords du Rhône rive droite (Gard), un vignoble qui a produit 9.000 hectolitres de vin a vendu, en octobre, 100 francs l'hectolitre; il en livrera 3.000 à l'Intendance soit, à 20 francs de perte par hectolitre, un déficit de vente de 60.000 francs. Sur les mêmes bords du Rhône, sur l'autre rive (rive gauche, Bouches-du-Rhône), un viticulteur qui a produit 12.000 hectolitres, ne livrera rien à l'Intendance, il a vendu aussi en octobre, à 100 francs l'hectolitre; il aurait pu être astreint à livrer 4.000 hectolitres et aurait dans ce cas subi une perte de 80.000 francs, somme qui reste dans sa caisse, pendant qu'un petit viticulteur qui récolte 900 hectolitres sur la rive droite perd 6.000 francs! Sans doute, la forte réquisition d'un tiers sur un petit nombre de départements économisera de nombreux kilomètres aux transports et facilitera les approvisionnements pour l'Intendance, et l'on ne peut qu'approuver cette décision mais un corollaire s'imposait celui de la simple équité, qui consistait à appliquer aux barèmes des prix les cours commerciaux au moment de la réquisition (encore loi de 1877). Mais demander de l'équité au système arbitraire de la réquisition par l'Intendance, c'est poursuivre la quadrature du cercle. Les mathématiciens qui la composent auront à compter les nombreux procès qu'ils auront recherchés.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1918	1917	1918	1917	1918	1917
1. Octobre.....	3.063.558	4.285.211	2.675.402	3.034.963	6.975.311	8.266.805
2. Novembre...	3.019.233	2.796.950	2.676.402	2.619.251	7.138.779	8.223.125
3. Décembre...	3.208.797	2.516.181	3.205.484	2.488.899	7.106.417	8.026.021
Totaux	9.291.578	9.598.342	8.339.536	8.143.113	7.106.417	8.026.021

La quantité des vins sortis des chais des récoltants (*Journal officiel* du 12 janvier 1919) est, pour le mois de décembre, troisième mois de campagne, Algérie comprise, de 3.208.797 hectolitres, ce qui fait un total de sorties, depuis le 1er octobre, de 9.391.307 hectolitres. La consommation a reçu, pendant ce mois de décembre. 3.205.484 hectolitres, soit un total depuis octobre, de 8.339.536 hect. Et les stocks sont de 5.951.654 hectolitres pour la France et de 1.154.753 hecto-

litres pour l'Algérie, au total de 7.106.417 hectolitres. Peu de variations sont à noter par rapport au mois précédent (novembre), si ce n'est une augmentation de la consommation, due à une faible accentuation des transports; comme les stocks sont en fin décembre à peu près ceux de fin novembre, la preuve en est que tout ce qui est sorti des chais des récoltants est allé directement à la consommation, et si on avait pu livrer à celle-ci davantage encore, elle aurait tout absorbé, sans que les stocks aient pu être reconstitués, et ils restent toujours au minimum extrême. — G. B.

Les Berlandieris. — Je lis sur la *Revue de Viticulture* du 2 janvier 1919, une intéressante note sur la valeur et les mérites de Berlandieris en général et du n° 2 en particulier.

Pendant vingt-cinq années, j'ai cultivé et étudié, toutes les meilleures formes de Berlandieris, dans tous les terrains. Sans méconnaître la valeur du n° 2, il ressort clairement de mes expériences comparatives, que le Berlandieri Lafond n° 9, est la forme la plus vigoureuse, celle qui a la plus grande affinité avec tous les greffons, soit Viniferas, soit Producteurs directs, *même les plus rebelles*, celle qui donne les plus grosses récoltes, tout en ayant une résistance au calcaire au moins aussi élevée que le n° 2. Il est bien entendu que je ne dénigre pas l'excellent porte-greffe qu'est le n° 2 de même, que toutes les belles formes pures de Berlandieri, auxquelles il convient d'ajouter certains Viniferas × Berlandieris, tels que, *19-62*, 41 B, 420 A, 333 Ecole, l'hybride par inconnu de Monsieur Verneuil, etc., etc. — Tibbal.

La réquisition des vins en Gironde : *Protestation de la Société d'agriculture de la Gironde contre les barèmes des prix de l'Intendance.* — Nous recevons la lettre suivante envoyée aux membres du Parlement : « Monsieur le Député, la réquisition des vins de la récolte de 1918, d'abord restreinte à la Gironde et aux quatre départements grands producteurs du Midi, s'est jusqu'ici exercée en réalité exclusivement dans notre département.

Vous n'ignorez pas, Monsieur le Député, que certains récoltants doivent donner le tiers de leur récolte à la réquisition tandis que d'autres ne lui fournissent rien, sans qu'il ait été possible d'établir entre ces récoltants, au nombre de plus de 60.000, une répartition sérieuse et équitable. De sorte que, des quantités considérables de vins de la qualité dite « grands ordinaires » sont soumises à la réquisition ainsi que le prouvent incontestablement les résultats des opérations effectuées en 1917-1918, puisqu'elles se sont exercées sur des récoltes représentant ensemble 2.500.000 hectolitres, c'est-à-dire les trois quarts de la prodution totale de la Gironde.

La réquisition recevant des vins de qualités diverses et par suite de valeur différente, les prix moyens et uniformes payés par le Ravitaillement aux propriétaires devraient, pour être acceptables, presenter une majoration sur les prix obtenus par les vins les plus ordinaires. Or, tout au contraire, les prix qui viennent d'être fixés sont non seulement inférieurs aux cours établis pour ces derniers, mais même au-dessous des cours des marchés de Béziers et de Nîmes ! Malgré les promesses faites à la Chambre, et contrairement à ce qui s'est passé l'an dernier, les viticulteurs intéressés n'ont même pas été consultés avant l'établissement de ces prix. Toutefois, conformément à la loi du 3 juillet 1877, la Commission départementale d'évaluation des réquisitions militaires avait été appelée à donner son avis Elle l'a formulé après enquête et une discussion approfondie. Les chiffres qu'elle a indiqués sont, selon les degrés, de 20 à 30 % supérieurs à ceux du barème ministériel et se rapprochent sensiblement des cours commerciaux lesquels, il me faut insister sur ce point, sont insuffisants pour beaucoup de récoltants qui obtiennent des prix plus élevés de la vente directe à la consommation.

La Société d'agriculture de la Gironde ne peut que protester énergiquement

contre les prétentions du Ravitaillement d'infliger aux viticulteurs girondins réquisitionnés une contribution d'au moins 15 millions, c'est-à-dire plus forte encore que l'an dernier. Elle fait appel à votre concours dévoué, Monsieur le Député, pour intervenir sans retard auprès du gouvernement et, au besoin, auprès du Parlement, afin de signaler ce déni de justice inexplicable et obtenir que les vins réquisitionnés soient payés à leur valeur marchande véritable, ou tout au moins, d'après les propositions de la Commission d'évaluation des réquisitions militaires de la Gironde. — Le Président, OCTAVE AUDEBERT.

Loi tendant à l'intensification de la production agricole pendant et après la guerre. (Insérée au *Journal officiel* du 9 janvier 1919). — Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté. Le président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Article premier. — En vue d'intensifier la production agricole et d'assurer son développement, le ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement institue des offices agricoles régionaux et des offices agricoles départementaux.

Ces institutions ont pour but d'améliorer les méthodes de production, notamment par l'organisation de centres d'expérimentation et de vulgarisation et par le développement des associations agricoles.

Art. 2. — Un décret contresigné par le ministre de l'Agriculture et le ministre des Finances déterminera, mais seulement jusqu'à la promulgation d'une loi spéciale sur l'organisation des Chambres d'Agriculture, les conditions de création et de fonctionnement de ces offices qui jouiront de la personnalité civile et dont le budget, approuvé par arrêté ministériel, comprendra, en dehors de leurs recettes propres, les subventions de l'Etat, des départements et des communes.

Art. 3. — Les inspecteurs de l'agriculture et les directeurs des services agricoles veillent à l'exécution des dispositions prises et assurent la vulgarisation des résultats obtenus, dont la centralisation et la publication sont confiées à l'office de renseignements agricoles.

L'inspection générale du crédit et des associations agricoles subventionnées est chargée du contrôle financier des offices départementaux et régionaux.

Soufre. — « Le prix du soufre est ainsi fixé par 100 kilogrammes poids net, départ des usines désignées par l'Office pour le traitement du soufre (Marseille ou Cette) : soufre trituré, 81 francs, plus 5 francs par livraison en sacs de 100 kilogrammes, ou 7 francs par livraison en sacs de 50 kilogrammes. Soufre sublimé, 97 francs, plus 6 francs pour livraison en sacs de 100 kilogrammes, ou 9 francs pour livraison en sacs de 50 kilogrammes. Les prix seront majorés de 0 fr. 50 par mois et par 100 kilogrammes à partir du 1er novembre 1918. Toutefois, à partir du 1er juin 1919, cette majoration cessera de s'accroître et restera fixée à un taux de 3 fr. 50. Pour les usines qui ne se trouveraient pas dans les ports d'importation, les prix ci-dessus seront majorés des frais de transport du soufre brut depuis la gare du port d'importation jusqu'à l'usine pour rétablir la parité. » — (*Communiqué.*)

Avis aux agriculteurs concernant la vente des engrais azotés provenant des poudreries. — Le ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement informe les agriculteurs qu'ils peuvent, dès à présent, se procurer, sans aucune formalité administrative, du nitrate de soude, du nitrate d'ammoniaque, de la cyanamide et du sulfate d'ammoniaque, en adressant, soit directement, soit par l'entremise de leurs fournisseurs habituels (négociants et syndicats) leurs commandes à l'office central des produits chimiques agricoles, 42 *bis*, rue de Bourgogne à Paris 7e.

En raison des difficultés de transport, les expéditions ne pourront être faites que par wagon complet. Il est donc recommandé aux agriculteurs et à leurs intermédiaires, de grouper les commandes et d'indiquer, avec précision, la gare de destination de chaque wagon, ainsi que le nom de la personne chargée

du payement. Toutefois, pour le nitrate d'ammoniaque, les commandes devront être faites par fûts de 250 kilogrammes et seront acceptées à partir de 1 fût.

Les prix de vente sont les suivants, sur wagon départ des poudreries, des magasins ou des ports où sont actuellemeni entreposées les marchandises :

Nitrate de soude : 15 à 16 % d'azote, 72 fr. 35 les 100 kilogrammes, en sacs poids brut pour net.

Nitrate d'ammoniaque : 33 à 34 % d'azote, 145 francs les 100 kilogrammes en fûts de 250 kilogrammes environ, tare de 15 % à déduire.

Cyanamide : 16 à 18 % d'azote, 64 francs les 100 kilogrammes en sacs, poids poids brut pour net.

Sulfate d'ammoniaque : 20 % d'azote, 96 francs les 100 kilogrammes, qualité ordinaire et 100 francs les 100 kilogrammes, qualité extra sèche en sacs poids brut, tare 1 % à déduire et 75 centimes d'escompte pour payement comptant par envoi préalable des fonds.

Les frais de transport et les frais d'assurance en cours de transport sont à la charge des destinataires.

Beaucoup d'agriculteurs n'ayant pas encore eu l'occasion d'employer le nitrate d'ammoniaque, il leur est signalé que 100 kilogrammes de ce produit doivent être considérés, tant au point de vue du mode d'emploi que de la valeur fertilisante, comme l'équivalent 200 kilogrammes d'un mélange à parties égales de nitrate de soude et de sulfate d'ammoniaque. Il présente, comme tous les engrais très riches, l'avantage de comporter le minimum de frais de transport.

Il est également signalé que la cyanamide est garantie hydratée et bien décarburée; son épandage peut, par suite, se faire sans difficulté.

Les dispositions qui précèdent ont pu être prises, en raison de ce que les quantités d'engrais azotés disponibles paraissent suffisantes pour faire face à tous les besoins actuels. Ces dispositions permettent aux agriculteurs de se procurer les engrais azotés sans passer par les offices départementaux. Elles ne comportent cependant pas l'annulation des commandes de sulfate d'ammoniaque qu'ils ont passées à ces offices dans le dernier trimestre. Toutefois, celles dont l'exécution n'avait pas encore pu être réalisée par les usines au 31 décembre dernier, par suite de la crise des transports bénéficieront des nouveaux prix. (*Journal officiel* du 10 janvier 1919.)

Raisins canadiens. — La précocité des froids exige au Canada des variétés très hâtives. Un des rares cépages qui puisse être cultivé est le *Peabody*, raisin bleu de grosseur moyenne, de goût nettement acidulé..., dit le rapporteur horticole d'Ottawa. La pellicule est mince, ce qui attire les grives. Le cépage *Cottage*, gros, bleu clair, très sucré, doux et agréable, a le malheur d'être intransportable car il perd ses grains. C'est un fruit à déguster à la treille. Il existe aussi un cépage dit « Canada ». Ces variétés pourraient être essayées dans nos montagnes. En serre on cultive : Foster Seedling (plants de Foster) et Buckland Sweetwater (eau douce) comme variétés hâtives; Noire de Hambourg, Muscat d'Alexandrie comme tardives. Il n'est pas question de faire du vin ! — P. L.

Succédané de la bouillie bordelaise contre la tavelure. — D'expériences récemment rapportées par la Station horticole de Kentville (Canada), il résulte que la chaux sulfurée de densité 1.008 est aussi efficace que la bouillie bordelaise contre la tavelure des fruits à pépins. Elle serait même préférable comme ne roussissant pas le fruit. (*Fermes exp.*, p. 796.) — P. L.

Bibliographie. — *Contribution à l'étude de la culture de la vigne dans les plaines riches du littoral algérien*, par J. Bertrand, ancien président des Délégations financières et de la Société d'agriculture d'Algérie, viticulteur à l'Arba. — Mémoire avec 26 photogravures, 70 pages, extrait de la *Revue de Viticulture*. Prix : 5 francs.

COURS DES VINS

PARIS. — Vins rouges du Midi, 180 à 190 francs l'hectolitre; vins blancs, 210 et 250 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 395 à 430 francs, blanc 450 à 460 fr. et le litre de 2 fr. 25 à 3 francs. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 45 francs : vin de table, rouge 1er choix, 415 francs; 2e choix, 405 francs; 3e choix, 395 fr,; vin blanc de comptoir, 435 francs; piccolo et vin de carafe, 420 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr — Cidres, 90 fr. l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime

MIDI. — *Nîmes* (13 *janvier*) : Vins de 1918 : vins rouges logés, Aramon de plaine, 7° à 9°, de 78 à 86 francs; Montagne, 9° à 11°, de 87 à 96 francs; Costières, de 96 à 100 francs; rosés, 90 à 105 francs; blancs, 105 à 120 francs. — Eau-de-vie et alcools : trois six, bon goût 86°, 650 francs; marc, 450 à 460 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 265 à 270 francs.

Montpellier (14 *janvier*). — Vins de 1918 : rouge, 8° à 9°, de 78 à 85 francs; 9° à 10°, de 88 à 95 francs; Montagne, 10° et au-dessus, 96 à 100 francs; vin rosé, 90 à 105 francs; blanc, 115 à 125 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 610 francs; marc à 86°, 470 francs; eau-de-vie à 52°, 470 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 245 francs.

Béziers (17 *janvier*). — Vins rouges, récolte 1918, de 75 à 96 francs; rosés, 90 à 105 francs, et blancs, 100 à 120 francs. — Alcool trois-six de vin 86°, de 650 à 675 francs; eau-de-vie de Béziers 52°, de 450 à 470 francs; trois-six de marc à 86°, de 425 à 450 francs; eau-de-vie de marc à 52°, de 260 à 270 francs.

SUD-OUEST. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.100 à 1.200 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.300 à 1.500 francs le tonneau; bourgeois, de 2.000 à 2.500 francs; crus classés, de 2.500 à 3.800 francs et au-dessus. — *Dordogne :* de 1.050 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1.400 à 1.600 francs. — *Charentes :* 220 à 230 francs la barrique; grande Champagne, le degré distillation à 11 fr. 25. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 225 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 225 à 275 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 fr. la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 francs. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 100 à 120 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 105 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 90 à 110 francs; les blancs, de 100 à 110 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 100 à 115 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 110 à 120 francs l'hectolitre.

EST. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 325 à 350 francs; vins fins, 1.000 à 1.500 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 200 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 350 à 450 francs. — *Beaujolais :* 250 à 320 francs la pièce pour les ordinaires et 340 à 375 francs pour les supérieurs. — *Mâconnais :* les 1918, 250 à 325 francs la pièce pour les vins communs et 350 à 400 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 375 à 500 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 160 à 180 francs; les Arbois, de 175 à 200 francs; blancs, de 180 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 300 à 320 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 180 à 200 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 200 à 220 francs. — *Savoie :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs. — *Champagne :* Ay, 1.400 fr. la pièce; Avenay, 900 francs; Vertus, 1.200 francs.

CENTRE et OUEST. — *Anjou :* Vins rouges, 250 à 300 francs pour les ordinaires et 300 à 400 francs pour les cuvés; vins blancs, de 225 à 400 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 225 à 250 francs la barrique de 228 litres le rouge, et 260 à 300 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 225 à 250 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 230 à 300 francs. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 150 à 225 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 130 francs l'hectolitre. — *Allier :* 280 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre.

Vignes américaines. Voir cours spéciaux.

Céréales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 68 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr. les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. ; méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, 53 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 47 fr. 93; Chicago, 31 fr. 28 ; Buenos-Ayres, 27 fr. 28.

Pommes de terre et légumes secs. — Par décret du 24 sept. sont taxées : les pommes de terre à chair blanche à 35 fr. les 100 k., à chair jaune à 38 fr. les 100 k. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 50 à 60 fr. ; paille d'avoine, 55 à 65 fr. ; foin, 240 à 250 fr. ; luzerne, 270 à 280 fr. — Caroubes, »» fr. — Graines de trèfles, 575 francs ; de luzerne, 250 à 400 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* taxées ; et de 5 fr. 30 à 6 fr. 50 le kgr pour les huiles diverses en mélange. — *Lin* et *Colza* : taxées, le lin à 5 fr. 05, le colza à 6 fr. 50 le kgr. — *Suifs* : 325 à 350 fr. *Miéls* : Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, » » francs ; Troix-six, Midi, à 86°, 650 francs.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 70 à 4 francs. — Veaux, 4 fr. 40 à 5 fr. — Moutons, 5 fr. à 6 fr. 20. — Porcs, 6 fr. 84 à 7 fr. 14.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels aux nos 1281 et 1282. — Superphosphate d'os 1 6/18 (G. M.) à 47 fr. 50 ; superphosphate minéral 16/18, 29 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 8 fr. 50. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, taxés par décret du 3 juin à : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, les 100 kgr : Midi, et Sud-Ouest, de 400 à 600 fr. ; Thomery, 200 à 900 fr. — Poires, 230 à 450 fr. — Pommes, 130 à 450 fr. — Noix, 180 à 350 fr. — Châtaignes, 160 à 220 fr. — Oignons, 55 à 70 fr. — Ail, 150 à 230 francs. — Carottes, 35 à 65 francs. — Navets, 20 à 35 francs. — Epinards, 50 à 90 fr. — Choux-fleurs du Midi, pièce, de 0 fr. 75 à 1 fr. 75. — Citrons, 25 à 30 fr. — Mandarines, le 100, de 10 à 25 fr. — Oranges, de 15 à 30 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du 12 au 18 janvier 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	5 »	2 »	3. 5	6
Lundi.....	5 »	2 »	3. 5	»
Mardi.....	8 »	4 »	6 »	2
Mercredi..	9 »	4 »	6. 5	1
Jeudi.....	10 »	4 »	7 »	»
Vendredi..	10 »	3 »	6. 5	»
Samedi....	7 »	— 1 »	3 »	1
	BESANÇON			
Dimanche.	7 »	2 »	4. 5	»
Lundi.....	6 »	1 »	3. 5	8
Mardi.....	8 »	2 »	5 »	»
Mercredi..	8 »	3 »	5. 5	»
Jeudi.....	12 »	4 »	8 »	2
Vendredi..	10 »	1 »	5. 5	7
Samedi....	5 »	— 0 »	2. 5	4
	LYON			
Dimanche.	8 »	1 »	4. 5	0
Lundi.....	8 »	1 »	4. 5	»
Mardi.....	7 »	3 »	5 »	»
Mercredi..	8 »	0 »	4 »	»
Jeudi.....	10 »	6 »	8 »	4
Vendredi..	8 »	1 »	4. 5	3
Samedi....	6 »	— 0 »	3 »	3
	MARSEILLE			
Dimanche.	9 »	1 »	5 »	»
Lundi.....	13 »	1 »	7 »	»
Mardi.....	11 »	3 »	7 »	»
Mercredi..	12 »	2 »	7 »	»
Jeudi.....	13 »	9 »	11 »	1
Vendredi..	11 »	3 »	7 »	»
Samedi....	10 »	5 »	7. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	TOULOUSE			
....12....	5 »	1 »	3 »	»
....13....	10 »	5 »	7. 5	»
....14....	9 »	3 »	6 »	»
....15....	10 »	1 »	5. 5	»
....16....	11 »	5 »	8 »	1
....17....	7 »	3 »	5 »	9
....18....	9 »	3 »	6 »	3
	BORDEAUX			
....12....	11 »	5 »	8 »	11
....13....	12 »	3 »	7. 5	1
....14....	11 »	5 »	8 »	2
....15....	» »	» »	» »	»
....16....	11 »	8 »	9. 5	2
....17....	12 »	1 »	6. 5	5
....18 ...	10 »	5 »	7. 5	8
	NANTES			
....12....	7 »	2 »	4. 5	27
....13....	9 »	5 »	7 »	8
....14....	10 »	7 »	8. 5	»
....15....	11 »	10 »	10. 5	14
....16....	12 »	5 »	8. 5	10
....17....	9 »	3 »	6 »	5
....18....	9 »	2 »	5. 5	1
	ALGER			
....12....	15 »	8 »	11. 5	»
....13....	15 »	9 »	12 »	»
....14....	15 »	8 »	11. 5	6
....15....	14 »	9 »	11. 5	»
....16....	14 »	9 »	11. 5	»
....17....	17 »	11 »	14 »	5
....18....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES

EMILE FENOUIL

CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE — LAINE

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN **TABLETTES**
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX **10** FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 tabl. pour 50 hectolitres.

EN **POUDRE**
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX **12** FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 doses pour 50 hectolitres

EN **SOLUTION**
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX **5** FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 doses pour 50 hectolitres

(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B. — S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston.

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, etc.

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES
PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.
BÉZIERS (Hérault)

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. 9, *Rue Richepanse*, 9 — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. : CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, **PARIS** *(18e arrondt)*

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULÉS**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 m/m d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D. MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091. En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre. Réelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.

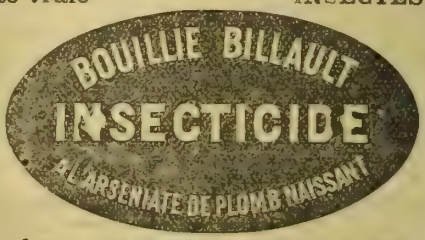
ENGRAIS
Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORT

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France

FONDÉE A VIENNE EN 1865 — Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné, Echantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHÉNAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

MATÉRIEL VITICOLE par **Raymond BRUNET**
1 volume, 6 francs.

LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

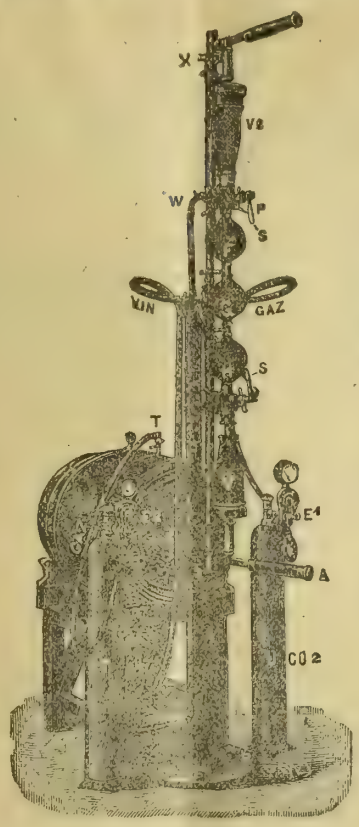
pour la Préparation Instantanée des

VINS MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

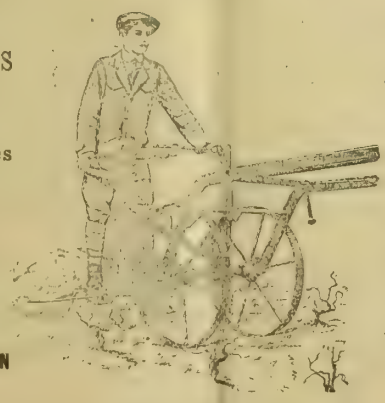
DIPLOME D'HONNEUR

de la Société des Viticulteurs de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN



Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur. Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure. Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, ✻ ✠. **Château de Mercey, MONBELLET** (S.-et-L.)

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. **FABRE** 1872-1899 — Vve G. **FABRE & Fils** 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " **LE SANS-RIVAL** "

Pulvérisateur à bât " **Le GAULOIS** "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " **LE ZENITH** "

Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " **L'INDISPENSABLE** "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS

Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES

Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLAC ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.

En sachets : 2, 3 et 5 k.

ON DEMANDE

pour une intéressante et fructueus entreprise d'équarrissage, dans l'Aveyron, un associé disposant d'une quinzaine de mille francs d'avances. Pour tous renseignements, s'adresser au Bureau du « Cultivateur » du Sud-Centre, à Rodez.

PRESSOIRS FOULOIRS

PRESSES CONTINUES
1914

E. MABILLE Frères

POMPES 1916 HYDRAULIQUES

Les Fils de
PÉCARD-MABILLE, S^EURS
AMBOISE (*Indrejet-Loire*)
N° 12

FOULO-POMPES 1916 A VENDANGES

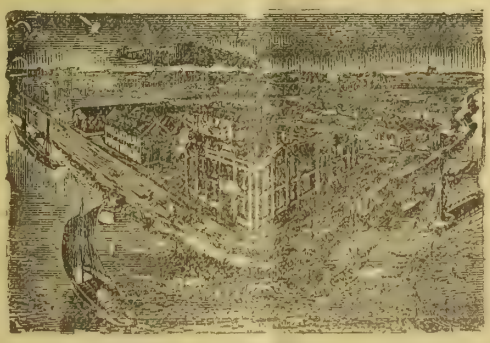
USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE
ENGRAIS CHIMIQUES
SULFATE DE CUIVRE
Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE
SKAWINSKI



L'ETOILE
Poudre Médocaine pour faire la Bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS
TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS
pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne
J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS
Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Écrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERGÈZE (Gard).

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRÈS LA GUERRE
Par P. VIALA, 2e édition avec 35 figures. — *Prix*. . . . . 3 fr.

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, Fabricant a AUBAGNE (B.-du-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC

DORDOGNE

Graines CULTURES de tous VÉGÉTAUX

VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques

MINES DE SOUFRE D'APT (Vauclus

Concession des Tapets

MINERAI DE SOUFRE NATUREL. PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT

Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol

PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTÉRICIDE, TRÈS PUISSANT

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :

Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882
Société des Agriculteurs de France, 1866 ; Exposition Internationale de Nice, 1884

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES

Épernay, 1861 et 1891 ; Bordeaux, 1895 ; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt **GARDET**, à APT (Vaucluse) ou à Lt **GARDET** à ORAN (Algérie)

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44 — Direction : 2.18 — Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

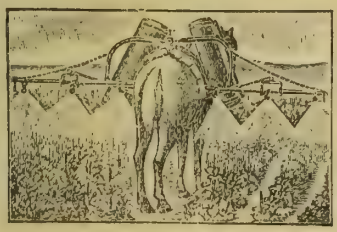
ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

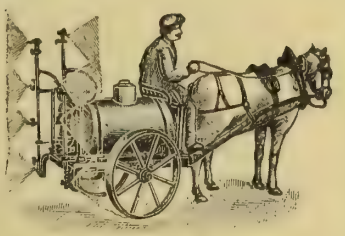
Matériel Viticole & Vinicole

L. NICOLAS & FILS CONSTRUCTEURS Brevetés S. G. D. G.

AGEN (Lot-et-Garonne)



Pulvérisateur à BAT à quatre cylindres verticaux



Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco.

Gustave MOQUELET,

Viticulteur à **BUCÈS-LÈS-GY** (Haute-Saône).

A VENDRE : Belles boutures pour pépinières Gaillard 157; Seibel 128. 156, 1.000, 1.077 et autres. — Prix très modérés

Reconstitution de Vignobles

VIGNES AMERICAINES

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

PAUL GROS & C°

ROYAN
Charente-Inférieure.

ALGER
13, Avenue Pasteur.

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. BERTRAND. — Prix : 5 fr.

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement
simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis**, **Eudémis**, **Pyrale**, **Altise**, **Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome
62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

FERNAND DE FOURNAS

Château de la Seignoure, BRAM (Aude)

BOIS GREFFABLES de toutes variétés.

Beaux racinés — Hybrides greffés soudés — Boutures Baco n° 1

Spécialité de **Producteurs Directs** à grands rendements, ayant donné de grosses récoltes en 1917 avec un traitement ; blancs, rouges et roses. Variétés très hâtives. Authenticité absolue.

LA VALEUR ALIMENTAIRE & HYGIÉNIQUE DU VIN

PAR **R. BRUNET**. — Prix : 3 francs.

ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGEAIS (Indre-et-L.).

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

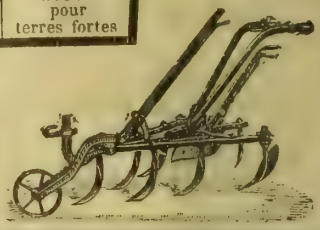
DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

HOUES pour terres fortes

CATALOGUES

N° 18

FRANCO



VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant, O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, ***CARPENTRAS*** *(Vaucluse)*

Qui disposent d'un stock important de plants racinés greffés dans les variétés suivantes : sur 3309 et Lot.

CARIGNANS, ARAMONS, CINSAULTS, GRANDS NOIRS, CLAIRETTES, CHASSELAS, GRENACHES, PLANTS VERTS OU SERVANTS, PRODUCTEURS DIRECTS DES MEILLEURS NUMÉROS AINSI QUE D'UNE RICHE COLLECTION DE RAISINS DE TABLE.

ANALYSE GRATUITE DES TERRAINS

VIGNES AMÉRICAINES ET FRANCO-AMÉRICAINES

TONNERRE (YONNE) *Téléphone n° 81.*

LAVAUX

CHEVALIER du MÉRITE AGRICOLE

CENT MILLE plants greffés ROUGES & BLANCS toutes variétés sur tous porteurs recommandés.

CENT MILLE producteurs directs ROUGES & BLANCS toutes variétés et de tous hybrideurs.

Vastes champs d'expériences. — Importants vignobles.

VINS de ma récolte, Rouge, Blanc et Rosé. fins et ordinaires, en cercle et en bouteilles.

VINS EN GROS ET A LA COMMISSION

CIDRES DE POMMES, première qualité, fabriqué à la maison. Expédition tous les jours

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

AMÉLIORATION DES VINS
PAR
Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée
A base de glycéro-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.

INVENTION G. GIMEL
Breveté S. D. G. D.
(Sulfitage et phosphatages simultanés)
Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.
affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 7 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur Bio-Sulfite *et* Multilevures *à*
L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES
OU
Multilevures
RADIOACTIVES JACQUEMIN
PREPARÉES A
LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)
RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

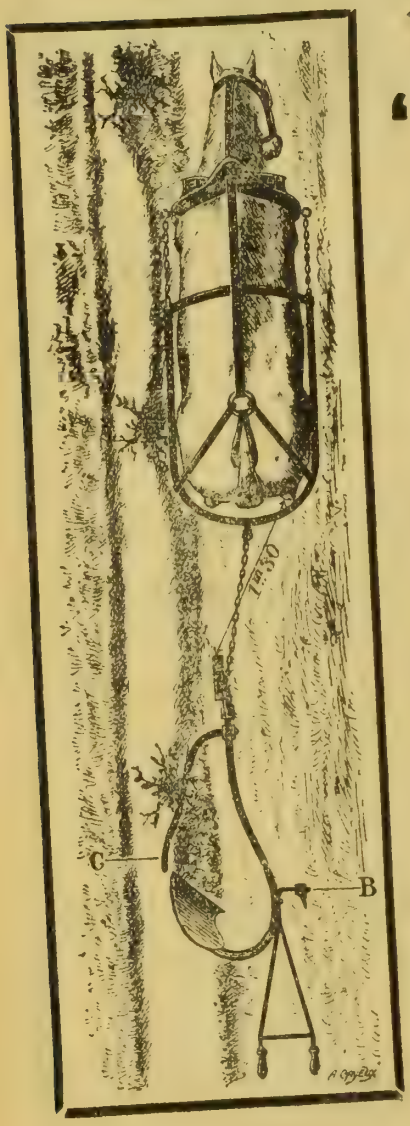
Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à M. Georges JACQUEMIN, O ✱, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de MALZEVILLE, près Nancy.

MAISON RECOMMANDÉE
M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

Décavaillonneur



"KIRPY"

au travail

(Vu par en-dessus)

Demander Catalogue n° 3

Établissements KIRPY

LAYRAC (Lot-et-Garonne).

PARIS. — Imp Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1283 Paris, 30 Janvier 1919

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Docteur ès sciences
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Membre du Conseil supérieur de l'Agriculture,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

E. Pée-Laby..... L'avenir des Hybrides. Producteurs Directs..... 65
Ch. Bacon..... Les Producteurs directs dans le Saumurois..... 67

Actualités. — Le vin. Les spéculations (Labergerie). — Le prix des vins réquisitionnés (E. Sambucy, G. Coste). — Vœux de la Société d'agriculture de la Gironde sur la main-d'œuvre, les appellations d'origine et la propagande des vins de Bordeaux (O. Audebert). — Avis aux agriculteurs concernant la vente des engrais phosphatés, potassiques et azotés. — Fondation à l'Académie d'agriculture de prix Victor Vermorel. — Légion d'honneur : promotions et nominations du ministère de l'agriculture..... 70

Revue commerciale. — Vignobles et vins : Correspondances de l'Aude (O. Sarcos) et de Porto (J. Duarte d'Oliveira). — Cours des vins : Paris. — Midi ; marchés de Nîmes, Montpellier, Béziers. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Allier, Nièvre. — Cours des principaux produits agricoles : Vignes américaines ; céréales ; pommes de terre et légumes secs ; fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne ; huiles d'olive, de lin, de colza ; suifs ; miels ; esprits et sucres ; bétail ; engrais, tourteaux, etc... ; fruits et primeurs..... 75

Bulletin météorologique..... 80

Rédacteur en chef : R. BRUNET
Ingénieur agronome, Propriétaire-Viticulteur.

La REVUE paraît tous les JEUDIS et publie de nombreuses figures et planches en couleurs

ABONNEMENTS :

France et Colonies : Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

Bureaux de la Revue : 35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).
Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES
DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES
FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — **EXPORTATION**

VITICULTEURS
Venez visiter mes Pépinières.

Voici l'époque où il faudra penser à vos futures plantations. Soucieux de vos intérêts vous devez dès maintenant vous assurer les plants dont vous aurez besoin. Pour en vérifier l'authenticité et la belle végétation il est indispensable que vous veniez visiter mes pépinières qui sont les plus belles et les plus vastes de la région. Vous verrez à **Manduel** (Gard) 15 hectares de vignes greffées sur racinés sur place sur les meilleurs porte-greffes, **41-B**, **420-A**, **1202**, **Lot**, **93-5**, etc., etc.

La plus grande partie de ces greffes ont des pousses de 0 m. 80 à 1 mètre et totalement indemnes de maladies. Voici les variétés disponibles que vous pourrez vous faire réserver après les avoir visitées.

PLANTS GREFFÉS. — Carignan, Aramon, Cinsault, Alicante, Grand noir, Clairette, Gaillard 157. Greffes sur place sur racinés en pépinières sur 41-B, 420-A, 93-5, 1202, 3309 etc., etc , marchandises extra choix. — 7120 greffés sur 3309 et Rupestris du Lôt, producteur direct ayant donné cette année les meilleurs résultats comme abondance de récolte et qualité du vin, chez certains propriétaires jusqu'à 16 degrés et sans aucun traitement.

RACINÉS PORTE-GREFFE de toutes les variétés ci-dessus, racinés d'une belle longueur et grosseur greffable. 300.000 greffes, variétés du Bordelais et du centre de la France, soudures parfaites à 180 francs le mille, prix du gros. 200.000 belles greffes, variétés de raisins de table, chasselas rose, chasselas musqué, muscat de Hambourg, admirable de Courtillet, 200 francs le mille, prix du gros. Chasselas doré 250 francs le mille.

Puis à **Montélimar**, 25 hectares de pépinières à 3 kilomètres de la ville, sur la route du Teil. — Pour traiter s'adresser à M. **Commerçon-Faure**, propriétaire, domaine de Meyère, à **Montélimar** (Drôme).

TABLE DES MATIERES

Des 40 premiers volumes de la *Revue de Viticulture*

Prix **10 fr** Pour nos Abonnés : **5 fr.**

SOLUTION ARSENICALE ANTISEPTIQUE

TRAITEMENT D'HIVER

PYRALUX

RADICAL CONTRE PYRALE
ET LA MORTALITÉ
DES SOUCHES

Seul Fabricant

PRODUITS OTTO BÉZIERS

ENGRAIS

Chiquettes, Bourres de laine, Cornailles
Poudres d'os, Marc de colle
Sangs desséchés, Viandes desséchées
Guanos de Poisson

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque
Sulfate de Potasse, Cianamide
Superphosphates

MATIÈRES PREMIÈRES DIVERSES

USINE DE LA ROUBINE 40, Quai Port Notre-Dame BEZIERS

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston.

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, etc.

A. BOUDE & FILS MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés **seuls** ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, **car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.**

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant
parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. FABRE 1872-1899 — Vve G. FABRE & Fils 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** *(Vaucluse)*

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "

Pulvérisateur à bât " Le GAULOIS "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " **LE ZENITH** "

Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " L'INDISPENSABLE "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS

Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES

Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLAC ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.

En sachets : 2, 3 et 5 k.

LA VIGNE NOUVELLE PAR LES HYBRIDES DIRECTS

Plants racines et boutures des meilleurs Nos de Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Gaillard, Oberlin, Jurie, Castel, Malègue, Baco, Noah, sélectionné, etc.
Plusieurs milliers de boutures des Nos fameux de Seibel 4643, Baco no 1 et 22A

Gamay, Chaudenay et Fréau de 1 et 3 ans sur Gloire, 101[14], 3309 et 1202

Souscription pour plants greffés à livrer automne 1919, printemps 1920

Prix-courant et renseignements à **Cl. LETOURNEAU**, propriétaire à Burgy (Sne-et-Lre

PRESSOIRS — **FOULOIRS**

PRESSES CONTINUES
1914

E. MABILLE Frères

POMPES 1916 HYDRAULIQUES

Les Fils de
PÉCARD-MABILLE, Sneurs
AMBOISE (*Indre et-Loire*)
No 12

FOULO-POMPES 1916 A VENDANGES

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pépinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfait, authenticité et à la sélection de leurs plants.
Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.
Sélection et authenticité garanties.
Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, **POITIERS**

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Écrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERG ZE (Gard).

Demandez au " LYSOL "

Dont la puissance pénétrante et protectrice est considérable

LE MEILLEUR TRAITEMENT PRÉVENTIF D'HIVER

(Court-Noué, Apoplexie, Folletage, Pyrale, Cochylis, tous insectes et champignons parasites)

TRAITEZ, D'AUTRE PART, CURATIVEMENT,

TOUJOURS AU " LYSOL "

Seul ou adjoint aux bouillies, pendant la végétation.
Également très efficace contre toutes maladies des arbres fruitiers

Demandez renseignements et brochure, Société Française du " LYSOL "
65, rue Parmentier, à Ivry-sur-Seine (Seine).

MARMONIER FILS

LYON

FOULOIRS — POMPES A MOUTS
ÉGRAPPOIRS — ÉGOUTTOIRS

PRESSOIR AMÉRICAIN

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du **NOAH** sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINÉS

L. Galhaud
Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
POUR 1918-1919
PRIX MODÉRÉS

GELÉES PRINTANIÈRES
MALADIES DE LA VIGNE

SULFATAGE et SOUFRAGE

en une seule et même opération
faite au pulvérisateur
PAR L'EMPLOI DES PRODUITS

F. BARBAULT
BOUILLIE ET CUPROSULFURES

à base de *Cuivre, Soufre, Sulfure de Calcium, Naphtaline*, etc.

TRÈS GRANDE ÉCONOMIE
PARFAITS RÉSULTATS

Notice et tous Renseignements *franco* sur demande adressée à

F. BARBAULT

Pharmacien-Chimiste, à MER (Loir-et-Cher).

ON DEMANDE VENDEURS et REPRÉSENTANTS

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang { comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD. comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

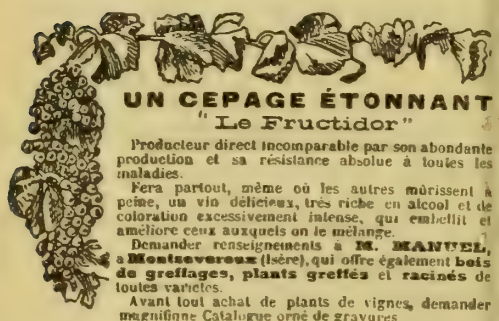
SUCCÈS CONSACRÉ PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble et insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, nie avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier



UN CEPAGE ÉTONNANT

"Le Fructidor"

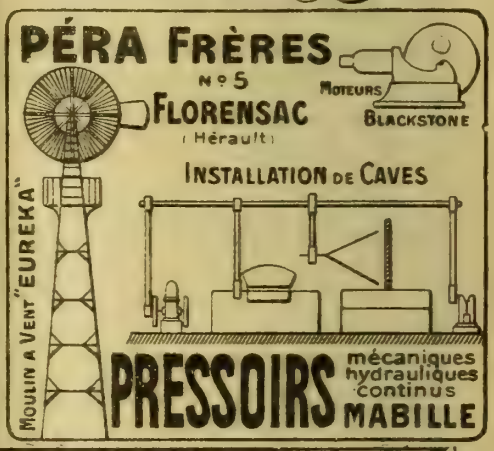
Producteur direct incomparable par son abondante production et sa résistance absolue à toutes les maladies.

Fera partout, même où les autres mûrissent à peine, un vin délicieux, très riche en alcool et de coloration excessivement intense, qui embellit et améliore ceux auxquels on le mélange.

Demander renseignements à **M. MANUEL**, à **Montseveroux** (Isère), qui offre également **bois de greffages, plants greffés** et **racinés** de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures

M. MANUEL invite instamment à visiter **ses vignes de MONTSEVEROUX**



Société des Pépinières Louis LEROY d'Angers

L. LEVAVASSEUR & L. COURANT, Propriétaires-Directeurs

Exporte annuellement, dans tous les pays du monde, plus de **25.000.000** de végétaux de plein air, en sujets de toutes forces et de tous genres, dont :

JEUNES PLANTS FRUITIERS, FORESTIERS ET CONIFÈRES

Pour Pépinières, Boisements et Clôtures.

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & D'ORNEMENT

ARBUSTES CONIFÈRES, ETC., ETC.

SPÉCIALITÉS. — ***Arbres verts, résineux, Rosiers, Fusains, Hortensias, Magnolias, Pommiers à cidre et à couteau, etc., etc.***

Catalogue général (édition **R. V.**) *franco sur demande*

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**
anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, Fabricant a AUBAGNE (B.-du-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

LABORATOIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Directeur : Charles MENDÈS, ingénieur agronome

Télég. : Essodeux-Paris. *Téléphone : Nord 45-29*

133, Avenue Jean Jaurès — PARIS

Seule Maison au Monde
faisant uniquement sa spécialité de

L'ANHYDRIDE SULFUREUX (SO^2)

garanti chimiquement pur

(*Acide sulfureux anhydre*)

En bonbonnes acier légères de 100, 50 et 25 kilos

Amélioration de la fermentation, augmentation du degré alcoolique (1/2 à 1°)

SOLUTION LÉGALE

(*Fabrication exclusive du Laboratoire*)

Justifiant d'un Certificat du Service de la Répression des Fraudes

Notices et Renseignements franco sur demande

BOUILLIE
BORDELAISE
CÉLESTE

LIVRAISON IMMÉDIATE

USINES JULLIAN FRÈRES

LES FILS DE M. JULLIAN AINÉ, Srs

BÉZIERS

LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

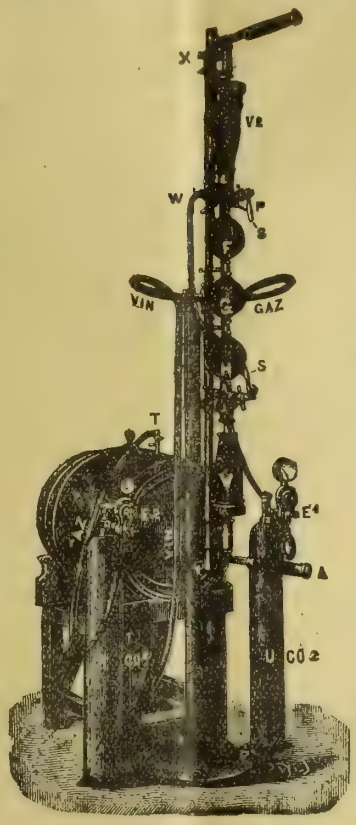
pour la Préparation Instantanée des

VINS MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR

de la Société des Viticulteurs de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime complètement
LE PIOCHAGE ET LE SARCLAGE FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur.
Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.
Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure.
Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, Château de Mercey, MONBELLET (S.-et-L.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

Pour favoriser le développement du Commerce et de l'Industrie en France

Société anonyme fondée en 1864

CAPITAL : 500 MILLIONS

SIÈGE SOCIAL : 29, boulevard Haussmann, Paris (9e).
SUCCURSALE : 134, rue Réaumur (place de la Bourse), Paris.

AGENCES DE PROVINCE :

*ABBEVILLE. — AGDE. — *AGEN. — *AIX (en Provence). — *AIX-LES-BAINS — *ALAIS. — *ALBERT. — *ALBERTVILLE. — *ALBI. — *ALENÇON. — *AMBERT — *AMBOISE. — *AMIENS. — *ANDELYS (LES). — *ANGERS. — *ANGOULÊME. — *ANNECY. — *ANNEMASSE. — *ANNONAY. — *APT. — *ARCACHON. — *ARGENTAN. — *ARGENTON-S.-CREUSE. — *ARLÉS. — *ARMENTIÈRES. — *ARRAS. — *AUBAGNE. — *AUBENAS. — *AUBUSSON. — *AUCH. — *AURAY. — *AUSILLAC. — *AUTUN. — *AUXERRE. — *AVALLON. — *AVESNES. — *AVIGNON. — *AVIZE. — AVRANCHES. — AY. — *BAGNÈRAT. — *BAGNÈRES-DE-BIGORRE. — BARBENTANE — *BARBEZIEUX. — *BAR-LE-DUC. — BAR-SUR-AUBE — *BAR-SUR-SEINE. — *BASSÉE (LA). — *BAYEUX. — *BAYONNE. — *BEAUNE. — *BEAUVAIS — *BELFORT. — *BELLÊGARDE. — *BELLEY. — *BERGERAC. — BERGUES. — *BERNAY. — *BESANÇON. — *BÉTHUNE. — *BÉZIERS. — *BIARRITZ — BLOIS. — *BOHAIN. — *BOLBEC. — *BORDEAUX. — *BOULOGNE-SUR-MER — *BOURBONNE-LES-BAINS — *BOURG. — *BOURGES. — *BOURGOIN. — BRESSUIRE. — *BREST. — *BRIEY. — *BRIGNOLES. — *BRIVE — *CAEN. — *CAHORS. — *CALAIS. — *CAMBRAI. — *CANNES — *CARCASSONNE. — *CARENTAN. — *CARPENTRAS. — *CASTELSARRASIN. — *CASTRES. — *CAUDRY. — CAVAILLON. — *CETTE — *CHALON-SUR-SAONE. — *CHALONS-SUR-MARNE. — *CHAMBÉRY — CHAMBON-FEUGEROLLES. — *CHANTILLY. — *CHARLEVILLE. — CHARMES. — CHAROLLES. — *CHARTRES — *CHATEAUDUN. — CHATEAULIN. — CHATEAUNEUF-SUR-CHARENTE. — CHATEAURENARD (B.-R.). — *CHATEAUROUX. — *CHATEAU-THIERRY. — *CHAUMONT. — *CHAUNY. — CHAZELLES-SUR-LYON. — *CHERBOURG. — *CHINON. — *CLAMECY. — *CLERMONT-FERRAND. — *CLUNY — *COGNAC — *COMINES. — *COMPIÈGNE. — *CONDOM — CONTREXÉVILLE. — *CORBEIL. — *COSNE. — *COULOMMIERS. — *COUTANCES. — *CREIL. — *CREST. — *CREUSOT (LE) — *DAX. — *DEAUVILLE. — *DENAIN. — *DIEPPE — DIGOIN. — *DIJON — *DINAN — *DINARD. — *DOLE. — DOMFRONT. — *DOUAI. — DOUÉ-LA-FONTAINE. — *DOULLENS. — *DRAGUIGNAN — *DREUX. — *DUNKERQUE. — *ELBEUF. — *EPERNAY. — *ÉPINAL. — ESTAIRES. — *ÉTAMPES — *EU. — *EVIAN-LES BAINS. — *ÉVREUX. — *FALAISE. — FLÈCHE (LA) — *FOIX. — *FONTAINEBLEAU. — *FONTENAY-LE-COMTE. — FOUGEROLLES. — *FOURMIES. — *GAILLAC. — *GANNAT. — *GAP. — *GIEN. — *GISORS. — GIVET. — GIVORS. — GOURNAY-EN-BRAY. — *GRANVILLE. — *GRASSE. — GRAULHET. — *GRAVELINES. — *GRAY. — *GRENOBLE. — *GUINGAMP. — *GUISE. — *HAVRE (LE). — *HIRSON — *HONFLEUR. — *HYÈRES. — *ISSOUDUN. — JARNAC. — *JONZAC. — *JUSSEY — *LAIGLE — *LANGON. — *LAGNIEU. — *LAMBION. — *LAON. — *LAPALISSE. — *LAVAL. — LAVELANET. — *LAVAUR. — *LENS. — *LÉZIGNAN. — *LINOURNE. — LIGNY-EN-BARROIS. — *LILLE. — *LIMOGES — *LISIEUX. — *LOCHES. — *LODÈVE. — *LONGWY. — *LORIENT. — *LOUDUN. — *LOUVIERS. — *LUNÉVILLE. — *LURE. — *LUXEUIL. — *LYON. — *MACON. — *MAISONS-LAFFITTE. — MALESHERBES. — *MANS (LE) — *MANTES. — *MARMANDE — *MARSEILLE — *MAUBEUGE. — *MAYENNE. — *MEAUX. — *MELUN. — *MENTON. — *MÉRU. — *MERVILLE. — *MEULAN. — *MEURSAULT. — MEYMAC. — MIRECOURT. — *MILLAU. — *MOISSAC. — *MONTARGIS — *MONTAUBAN — *MONTBÉLIARD. — *MONT-DE-MARSAN. — *MONTDIDIER. — *MONTE-CARLO. — *MONTÉLIMAR. — *MONTBREAU. — *MONTLUÇON. — *MONTPELLIER. — *MONTREUIL-SUR-MER — MONTRICHARD. — *MOREZ-SUR-LOING. — *MOREZ-DU-JURA. — *MORLAIX — *MOULINS. — *NANCY. — *NANTES. — *NANTUA. — *NARBONNE — *NEMOURS. — *NEVERS. — *NICE. — *NIMES. — *NIORT. — *NOGENT-LE-ROTROU. — *NOYON — NUITS-ST-GEORGES. — *OLORON-STE-MARIE. — *ORLÉANS. — *ORTHEZ. — *OYONNAX. — *PAMIERS. — PARTHENAY. — *PAU. — *PÉRIGUEUX. — PÉRONNE. — *PERPIGNAN. — PERTUIS. — *PÉZENAS. — PITHIVIERS. — *POITIERS. — PONS. — *PONT-A-MOUSSON. — *PONT-AUDEMER. — PONT-DE-BEAUVOISIN. — *PONTIVY. — *PONT-L'ÉVÊQUE. — *PONTOISE. — *PROVINS. — *PUY (LE). — *QUESNOY (LE) — *QUIMPER. — *RAMBOUILLET. — *REDON — *REIMS. — *REMIREMONT. — *RENNES. — *RIOLE (LA). — RETHEL. — REVEL. — *RIVE-DE-GIER. — *ROANNE. — *ROCHEFORT-S-MER. — *ROCHELLE (LA). — *ROCHE-S.-YON (LA). — *RODEZ. — *ROMANS. — *ROMILLY-SUR-SEINE. — *ROMORANTIN. — *ROUBAIX. — *ROUEN. — *ROYAN. — *RUEIL. — RUFFEC. — *ST-AFFRIQUE — *ST-AMAND. — *ST-BRIEUC. — *ST-CHAMOND — *ST-CLAUDE. — *ST-CLOUD — *ST-DIÉ. — *ST-DIZIER. — *ST-ÉTIENNE. — *SAINT-FLOUR. — STE-FOY-LA-GRANDE. — *ST-GAUDENS. — *ST-GERMAIN-EN-LAYE. — ST-GIRONS. — *ST-JEAN-D'ANGÉLY. — *ST-JEAN-DE-LUZ. — *ST-LO. — ST-LOUP-S.-SEMOUSE. — *ST-MALO. — *ST-NAZAIRE. — *ST-OMER. — *ST-QUENTIN. — ST-REMY (B.-DU-RH.). — ST-SERVAN. — SALIES-DE-BÉARN. — *SAINTES. — SALINS-DU-JURA — *SALON. — SANCOINS. — *SARLAT. — *SAUMUR. — *SEDAN. — *SEMUR. — *SENLIS. — SENONES. — *SENS. — *SÈVRES. — *SOISSONS — *TARARE. — *TARASCON. — *TARBES. — *TERRASSON. — *THIERS. — *THIZY. — *THONON-LES-BAINS. — *THOUARS — *TONNERRE — *TOUL. — *TOULON. — *TOULOUSE. — TOURCOING — *TOURNUS. — *TOURS. — TRÉPORT (LE). — *TROUVILLE. — *TROYES. — *TULLE. — TULLINS. — *UZÈS. — *VALENCE — VALENCE-D'AGEN. — *VALENCIENNES. — *VALOGNES. — *VALRÉAS. — *VANNES. — *VENDOME. — *VERNEUIL-S.-AVRE. — *VERNON. — *VERSAILLES. — VERVINS. — *VESOUL. — *VICHY. — *VIENNE. — *VIERZON. — VILLEDIEU-LES-POELES. — *VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE. — *VILLEFRANCHE-SUR-SAONE. — *VILLENEUVE-S.-LOT. — *VILLENEUVE-S.-YONNE. — VILLERS-COTTERETS. — VILLEURBANNE. — *VITRÉ. — *VOIRON. — VOUZIERS. — YVETOT.

AGENCES A L'ETRANGER : Londres, 53, Old Broad Street; Saint-Sébastien (Espagne), 37, avenue de la Libertad.

CORRESPONDANT EN BELGIQUE : Société Française de Banque et Dépots : **Bruxelles**, 70, rue Royale; **Anvers**, 22, place de Meir.

La société a, en outre, **100** Bureaux et Agences à Paris et dans la banlieue, et des correspondants sur toutes les places de France et de l'Etranger.

OPÉRATIONS DE LA SOCIÉTÉ :

Dépôts de fonds à intérêts en compte ou à échéance fixe; — **Ordres de Bourse** (France et Etranger); — **Souscriptions sans frais**. — Vente aux guichets de valeurs livrées immédiatement (Obl. de Ch. de fer, Obl. et Bons à lots, etc.); — **Escompte et encaissement de Coupons français et étrangers** — **Mise en règle de titres**; — **Avances sur titres**; — **Escompte et Encaissement d'Effets de Commerce**; — **Garde de Titres**; — **Garantie contre le remboursement au pair et les risques de non-vérification des tirages**; — **Virements et chèques sur la France et l'Etranger**; — **Lettres de crédit et Billets de crédit circulaires**; — **Change de monnaies étrangères**; — **Assurances** (vie, incendie, accidents), etc.

SERVICE DE COFFRES-FORTS

au siège social, dans les succursales, dans plusieurs bureaux et dans un très grand nombre d'agences; compartiments depuis **8** *fr. par mois*

Tarif décroissant en proportion de la durée et de la dimension

(*) Les agences marquées d'un astérisque sont pourvues d'un service de coffres-forts

LA VALEUR ALIMENTAIRE & HYGIÉNIQUE DU VIN

PAR **R. BRUNET**. — Prix : 3 francs.

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1 600 000 fr — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS

M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

Cie RAOUL PICTET

28, rue de Grammont. Paris

Machines frigorifiques "PICTET"

Anhydride sulfureux "PICTET"

Solution normale "PICTET"

BOUILLIE VIVAX

Microline "Poudre cuprique"

Action immédiate et durable

La Littorale JL Béziers

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.

SAINT-LOUP (Marseille).

26e Année. — Tome L. N° 1283. Paris, 30 Janvier 1919.

REVUE DE VITICULTURE

L'AVENIR DES HYBRIDES PRODUCTEURS (1)

L'enquête faite en 1918 par la Société centrale d'agriculture de la Haute-Garonne a révélé un certain nombre de faits intéressants dans la culture des hybrides producteurs.

I. — D'abord on remarque que les hybrides noirs, les plus anciennement connus, dominent dans les cultures en grand. Ils sont considérés en effet comme pouvant assurer une assez grande récolte avec un minimum de traitements, et c'est ce qui importe par ces temps de *vin cher*. Les plus communs sont les numéros de Seibel qui suivent :

1, 2, 128, 138, 156, 1000, 1020, 1070, 1077, 2003, 2006, 2007, etc.; les numéros de Couderc, 7103 et 7104.

Ces cépages produisent, pour la plupart, des vins de coupage qui non seulement sont acceptés mais encore recherchés par le commerce.

II. — Ensuite on rencontre, à l'état d'expérimentation, pour ainsi dire, d'autres hybrides noirs en quantité moindre, donnant un vin moins teinturier, c'est-à-dire moins grossier, se rapprochant par le goût, pour la plupart, des cépages français. Ils sont un peu moins résistants, en général, que les précédents. Mais, en raison de la meilleure qualité de leurs vins, les viticulteurs sont résignés à leur accorder un petit nombre de traitements au cuivre et au soufre.

C'est le cas des numéros de Seibel : 4643, 4436, 4499, 5145, etc.; des Malègue 829-6 et 1551-2; des Bertille-Seyve 618 et 822.

Dans cette catégorie il est fait une exception en faveur du Seibel n° 4121 qui, quoique teinturier, possède un vin assez agréable, et surtout peut se passer de tout traitement anticryptogamique.

III. — Enfin, il est une autre catégorie d'hybrides noirs, se présentant comme de gros producteurs de raisins à goût français, c'est-à-dire capables de faire du bon vin et possédant un feuillage bien résistant si l'on en juge par la façon dont ils se sont comportés en l'année de Mildiou 1917. On les trouve uniquement dans des champs d'expériences où ils vont être l'objet d'une observation soutenue pendant quelque temps encore. Il est encore trop tôt pour en parler, mais dès l'an prochain je me propose d'en révéler quelques-uns que je possède dans notre Jardin d'essai.

IV. — L'hybride *rose* 2859 de la collection Seibel semble avoir les préférences des viticulteurs sur les cépages roses des autres hybrideurs.

V. — A l'heure actuelle, il existe un nombre assez considérable de bons *hybrides blancs*. Cela ne veut pas dire qu'ils sont bons uniformément pour tous les pays; mais cela signifie que l'on peut en trouver pouvant convenir à tous les

(1) Voir les numéros précédents de l'*Enquête sur les Producteurs directs*.

milieux. Ainsi, la grande préoccupation des viticulteurs de l'Armagnac et de la Charente-Inférieure est de trouver des cépages résistants au *Black-Rot*. On peut en citer un petit nombre qui jouissent de cette propriété remarquable, tout en possédant les avantages de faire un vin droit de goût et bon pour la distillation. Sans traitement ou avec un petit nombre de sulfatages, on arrive à sauver toute ou la plus grande partie de la récolte des n°s 4681, 4955, 4986, 4762 de Seibel, de celle du Malègue 1647-8, et du Bertille-Seyve 450.

Indépendamment de ces numéros, on peut cultiver dans les pays où ne sévit pas le Black-Rot, avec les précédents, d'autres cépages donnant des raisins bien sucrés, droits de goût, capables de faire du vin bon, alcoolique, tels que les 850, 880, 867, 4603, 4995, 5205 et d'autres encore qui sont cultivés au Jardin d'essai et qui ont été reconnus intéressants à ce point de vue.

Tous ces hybrides, pour la plupart, sont assez peu répandus, pour la bonne raison qu'ils n'étaient, jusqu'à ces temps derniers, représentés dans les collections que par quelques pieds. Il faudra encore quelques années pour qu'ils soient multipliés en grand. A ceux-là viendront s'ajouter d'autres plus récents qui sont encore en expérimentation, de telle sorte que le choix des bons hybrides blancs va s'en trouver grandement facilité.

VI. — Un autre hybride blanc, le n° 157 Gaillard-Girerd, connu déjà depuis longtemps, est certainement le plus répandu : on le trouve dans toutes les exploitations viticoles. En dépit de sa sensibilité au Mildiou et à l'Oïdium, les viticulteurs l'apprécient, en attendant de trouver le plant résistant par excellence, pour la régularité de sa grosse production capable de faire du bon vin.

VII. — Enfin, une constatation qu'il est facile de faire, c'est l'existence de nombreux champs d'expériences d'hybrides. Il est en effet reconnu depuis longtemps que les hybrides ne réussissent pas uniformément partout. Tel numéro qui est merveilleux de vigueur et de production en certains endroits, périclite ou végète dans d'autres. Tel le n° 1000 pour ne prendre qu'un exemple parmi beaucoup d'autres. D'où la nécessité de les essayer avant de les adopter définitivement dans une région déterminée.

C'est pour cela que l'on rencontre un peu partout et surtout dans notre pays du Sud-Ouest, à cultures mixtes, des champs de démonstration pour les hybrides. Il faut louer vivement leurs propriétaires qui, en servant leurs propres intérêts, rendent d'importants services aux viticulteurs de leur région. Car il n'est pas douteux que les vignes d'expériences ont été le point de départ de la dissémination des hybrides dans toute la France viticole. Et c'est parce qu'au début on s'en rapportait aux résultats obtenus dans des milieux tout différents de ceux où les hybrides devaient être introduits, que l'on a constaté de nombreux mécomptes.

Voilà pourquoi il est indispensable, pour la reconstitution rapide et sûre d'une partie de notre vignoble français, de multiplier les champs de démonstration, et de les faire aussi vastes que possible. Car ce n'est pas seulement la résistance aux maladies cryptogamiques qu'il faut étudier. Il faut connaître aussi la résistance des hybrides au *Phylloxera* et à la *Chlorose*. Car il n'est pas possible de se dissimuler la tendance actuelle des viticulteurs à réclamer des plants racinés,

non greffés, pour reconstituer leur vignoble. Ils veulent se débarrasser des ennuis du greffage. Des expériences de plantation directe remontant à une vingtaine d'années, en moyenne, ont démontré que quelques hybrides peuvent vivre sur leurs propres racines, dans des conditions déterminées de terrain. D'autres plus nombreuses doivent être établies. Les champs d'expériences peuvent, après quelques années, résoudre la question. — Ils sont aussi un puissant auxiliaire pour l'autre catégorie de viticulteurs qui, moins pressés, veulent constituer un vignoble qu'ils croient plus durable avec des hybrides greffés. Mais il serait tout aussi dangereux, sinon plus, de se lancer à l'aventure dans une grande plantation de greffés, sans connaître les degrés d'affinité des hybrides choisis avec les porte-greffes employés. Les champs de démonstration ont le rôle d'indiquer le degré d'affinité existant entre les sujets et les greffons en expériences. Je compte publier quelque jour les résultats acquis sur ce sujet dans notre Jardin d'essai. Les divers porte-greffes les plus employés, depuis dix ans, ont été greffés avec les principaux des hybrides classiques; j'ai noté les différences d'affinité qu'ils présentent. D'autres expériences, de cette nature, sont en cours avec quelques-uns des hybrides noirs et blancs récemment découverts.

Je conclus donc que, par les connaissances acquises dans les champs de démonstration établis dans les diverses régions de la France, la culture des hybrides peut offrir à la viticulture, en général, de véritables garanties de sécurité pour l'avenir.

E. Pée-Laby.

LES PRODUCTEURS DIRECTS DANS LE SAUMUROIS

Depuis plus de vingt ans, à la suite des remarquables travaux de nos plus célèbres hybrideurs, la culture des Producteurs directs s'est imposée à l'attention des viticulteurs. L'intérêt de ces nouveaux cépages producteurs, dont le nombre est allé sans cesse croissant, s'est tout particulièrement manifesté depuis quelques années, en raison des invasions désastreuses de maladies cryptogamiques et d'insectes qui ont mis en danger et anéanti trop souvent les vignes françaises greffées.

Pour réaliser la perfection cherchée ; pour disputer victorieusement la place du français greffé qu'il ambitionne, le Producteur direct doit se présenter avec les quatre avantages suivants :

1° Résister au Phylloxera par ses propres racines et, par cela même, ne pas exiger le greffage sur américains ;

2° Résister à toutes les maladies et insectes et, par cela même, ne pas exiger de traitements ;

3° Produire en abondance ;

4° Donner un vin de qualité.

Disons immédiatement qu'aucun hybride, jusqu'à ce jour, n'a pu réaliser ces avantages ; il en est d'ailleurs de même des plants français, la perfection étant

impossible à obtenir. Ce qui a tout particulièrement séduit nos vignerons, c'est l'espérance de trouver un cépage pouvant tout d'abord vivre sur ses propres racines, donnant abondamment une vendange amenée à maturité sans sulfatage et sans soufrage. La qualité du produit était secondaire. Ramenés ainsi à des exigences plus modestes, certains hybrides et des plus anciens, comme le *503*, le *4401*, le *Terras*, l'*Othello* et le *Noah*, les plus cultivés dans notre région de l'Anjou, ont donné satisfaction aux vignerons. Ils en ont obtenu, même en 1915 et 1917, des boissons saines et agréables indispensables au personnel de l'exploitation.

Mais il y a longtemps que ces vieux serviteurs, encore bien considérés dans nos petites fermes, ont été remerciés et oubliés avec quelque peu d'ingratitude, par les hybrideurs, qui se sont livrés à la recherche de producteurs nouveaux devant réaliser le quatrième et important avantage : la qualité. Et c'est alors que les difficultés et les obstacles se présentèrent; à l'offensive en masse des légions nouvelles et sans cesse accrues, les fléaux viticoles, débordant des vignes greffées, décimèrent les rangs serrés des producteurs et, sous la cuirasse, apparurent des points faibles que le Phylloxera, le Mildiou, l'Oïdium et les insectes ampélophages attaquèrent victorieusement. De là à préconiser le greffage et les traitements anticryptogamiques, pour les Producteurs hybrides, il n'y avait qu'un pas; il est aujourd'hui franchi. Et c'est déjà, pour les vignerons, un calmant dans l'enthousiasme. De plus, le problème du greffage des Producteurs *indirects*, comme les appelle spirituellement notre éminent collaborateur, M. Roy-Chevrier, est loin d'être résolu; c'est une étude attentive et prolongée qui s'impose, car ils sont nombreux parmi ces cépages, ceux qui, fructifères sur leurs propres racines, ont été frappés de stérilité par le greffage.

S'il est vrai que nos vignes françaises greffées sont devenues plus sensibles aux diverses maladies cryptogamiques en raison de la modification de l'allure physiologique, le porte-greffe étant un nouveau milieu végétatif pour le greffon, il est permis de penser qu'il en sera de même pour les Producteurs indirects. Et alors il est également permis de penser que leur résistance naturelle aux maladies va se trouver nettement diminuée ! Déjà les épreuves subies ces années dernières sont intéressantes à enregistrer. Dans la terrible tourmente de 1915 et de 1917 où les invasions de Mildiou furent si violentes, la collection des Producteurs directs de la station viticole de Saumur, encore très modeste puisqu'elle ne contient que 200 numéros à peine, plantés depuis 1910, fut très atteinte par le fléau. Il est vrai que pour la mettre à l'épreuve, nous nous faisons un devoir de la priver de tout traitement.

Il y a longtemps que l'échelle de résistance des Viniferas a été dressée par les auteurs et, en année normale, il est facile de noter les divers coefficients de ces cépages. Mais en périodes de grandes invasions il n'en est plus de même; le Mildiou frappe alors, indistinctement, aveuglément partout, sans qu'il soit pratiquement possible d'établir une différenciation sur les préférences du terrible ennemi. Il en est de même pour la Cochylis. On sait fort bien qu'elle peut, en périodes déficitaires, à la suite de gelée par exemple, s'imposer non pas des restrictions, mais une alimentation nouvelle, dans les haies d'aubépine où elle

accomplit ses transformations. En seconde génération même, nous l'avons vue, faute de Chasselas, frétiller d'aise dans la pulpe atrocement foxée d'un Catawba ! Il y a là une loi d'accommodation à laquelle obéissent insectes et cryptogames et qui pourrait, dans un délai plus ou moins rapproché, rendre les Producteurs directs de plus en plus sensibles aux divers fléaux viticoles. Et ils sont déjà nombreux, parmi les nouveaux souvent trop prématurément lancés dans le commerce, ceux qui, de l'avis des obtenteurs eux-mêmes, exigent un et deux traitements pour arriver à bon port. Le plant indirect prend donc peu à peu l'allure d'un greffé français et pour légitimer sa supériorité il doit donc l'emporter en qualité sur ce dernier. Or, le fait est encore à démontrer. Quoi qu'il en soit, nous nous faisons un devoir de signaler les Producteurs directs existant à la Station viticole de Saumur, lesquels, sans *aucun traitement* se sont présentés, lors de la récolte avec une vendange saine, suffisante, et un feuillage indemne de Mildiou en 1917. Nous y joignons les titres mustimétriques, comparativement à ceux de 1913.

	1913	1917
C. 4401	D. 1.071	1.068
Terras	D. 1.075	1.068
C. 503	D. 1.065	1.060
C. 3304	D. 1.078	1.075
C. 28-112	D. 1.045	1.055
Seibel 156	D. 1.067	1.059
— 128	D. 1.083	1.063
— 1000	D. 1.090	1.087
— 254	D. 1.083	1.071
— 1	D. 1.071	1.067
Castel 5009	D. 1.079	1.067
— 4001	D. 1.116	1.108
Gaillard 194	D. 1.116	1.091
— 2	D. 1.095	1.087
Rouget 24-3	D. 1.083	1.071
— 85-17	D. 1.095	1.080
Jurie 580	D. 1.069	1.070
Oberlin 595	D. 1.069	1.110
Fournier	D. 1.075	1.072
C. 272-60	D. 1.071	1.068
C. 117-3	D. 1.091	1.071
Malègue 469-2	D. 1.083	1.075
Roy-Chevrier 15-9	D. 1.095	1.087

Tous les autres numéros de la collection ont été attaqués par le Mildiou, ont perdu totalement ou partiellement leur feuillage, ou bien sont déprimés, chétifs ou encore insuffisamment fertiles et portant des raisins petits, à goût herbacé sans valeur œnologique. D'autres pourront se révéler encore au cours des années à venir, mais nous n'engagerons jamais assez les vignerons à se montrer parcimonieux dans le choix et la culture des Producteurs directs ; beaucoup appa-

raissent tous les ans pendant que beaucoup d'autres succombent. Certainement, bien des numéros ont rendu et rendront de grands services en années calamimiteuses; mais ils ne sont appelés qu'à jouer un rôle accessoire dans la viticulture nationale.

Jamais année n'a été plus démonstrative que 1918 pour engager nos vignerons à ne pas désespérer de nos vignes françaises greffées. A peu près anéanties par une série d'années défavorables, ces vignes, avec quelques soins, renaissent de leurs cendres en bonnes années, se couvrent de fruits sains, savoureux et de qualité que nul hybride ne saurait leur disputer. Et de beaux bois bien aoûtés laissent toute espérance pour 1919.

Plantons donc quelques Producteurs directs, vigoureux, résistants pour les besoins de la consommation familiale en années désastreuses; mais faisons bonne garde autour de nos vieux et glorieux cépages de France; ils recèlent dans leurs fruits un peu de l'âme de la patrie.

CHARLES BACON.

ACTUALITÉS

Le vin. Les spéculations (LABERGERIE). — Le prix des vins réquisitionnés (E. SAMBUCY, G. COSTE). — Vœux de la Société d'Agriculture de la Gironde sur la main-d'œuvre, les appellations d'origine et la propagande des vins de Bordeaux (O. AUDEBERT). — Avis aux agriculteurs concernant la vente des engrais phosphatés, des engrais potassiques et azotés. — Fondation à l'Académie d'agriculture de prix Victor Vermorel. — Légion d'honneur : promotions et nominations du ministre de l'Agriculture.

Le vin. Les spéculations.

Ces jours derniers, un journal a prêté à M. Boret des paroles graves, si elles sont authentiques, qui ont provoqué une réelle émotion chez nos vignerons.

Voici le résumé de ces déclarations ministérielles : Si les commerçants ne baissent pas les prix de vente du vin, et s'ils tentent des manœuvres pour enrayer cette baisse, je n'hésiterai pas à jeter sur le marché de telles quantités de vins étrangers, sans parler de ceux d'Algérie, que les prix seront singulièrement impressionnés, d'autant plus que j'augmenterai les quantités d'orge attribuées aux brasseurs.

Nous nous refusons à prendre pour véridiques ces propos car ils tendraient à faire croire que notre grand ravitailleur ignore qu'il y a plus de transports à effectuer pour amener du vin d'Espagne, d'Italie ou du Portugal que de Béziers, qu'en outre le vin est plus cher en Italie que chez nous, que l'Espagne avec les pertes de change et les douanes ne fait que voisiner avec nos cours. Quand au Portugal, ce dont il peut disposer est insignifiant et de qualité spéciale, telle qu'il serait bien difficile de l'utiliser en vin de consommation courante. Il ne doit pas davantage ignorer que jamais un bock, si bien « tiré » qu'il soit, n'a remplacé le quart de pinard. Quoi qu'il en soit, vrais ou faux, les propos prêtés à M. Boret nous ont valu de nombreuses lettres de protestations indignées; nous détachons de l'une d'elles le passage suivant qui résume admirablement l'état d'esprit des vignerons : « Ainsi voilà un ministre qui nous menace d'inonder la France des

vins étrangers, si les prix ne baissent pas; on voit bien qu'il ne sait pas ce que coûte le vin à faire venir. Nos enfants se sont fait tuer, nos vignerons ont souffert dans les tranchées ou dans les geôles allemandes, et lorsqu'il s'agit de participer un peu à la prospérité qui doit suivre la fin d'une guerre terrible, il se trouve un ministre qui dit : « Halte ! Je vais enrichir l'Espagne et l'Italie, nos viticulteurs français se serreront la ceinture. » Le ton de cette lettre est évidemment un peu vif et semble exagérer d'autant que la prétendue interwiew de M. Boret vise beaucoup plus les commerçants véreux que les récoltants.

Nous avons ces jours derniers stigmatisé, comme il convenait, les théories bizarres (pour être poli) d'un parlementaire, membre de la commission du commerce de la Chambre, et négociant en vins, qui réclamait la taxe à la propriété; nous espérons bien que M. Boret n'a pas subi l'influence de ce personnage; quoi qu'il en soit, nous pensons qu'il ferait bien de porter son attention sur les agissements suivants qui nous sont signalés dans plusieurs localités du Midi : Des courtiers s'en vont à une gare, prennent des numéros d'ordre d'expéditions pour des quantités totales supérieures à celles que comporte la région desservie, et, lorsqu'un commerçant sérieux vient pour acheter une cave, il se trouve bouclé pour les expéditions impossibles à réaliser, leur répond le chef de gare, « avant un an ».

Si le négociant intéressé va trouver le courtier et lui demande de céder son tour, celui-ci exige jusqu'à 50 francs par hectolitre. De plus le courtier, grâce à sa mainmise sur la facilité d'expédition, est le maître d'imposer son prix et ses conditions aux récoltants, qui ne peuvent ni vendre ni expédier sans passer par lui.

M. Boret ferait sagement d'agir près de M. Claveille pour que les chefs de gare n'acceptent d'inscriptions d'ordres d'expéditions que pour des caves désignese et déjà acquises par le demandeur. On couperait ainsi court à ce trafic malhonnête, et les menaces de M. Boret, si elles ont été faites, se traduiraient en actes utiles, ce qui serait autrement efficace. — Labergerie.

P.-S. — Pour accentuer le mécontentement causé par les déclarations attribuées à M. Boret, voici que survient la fixation des prix de réquisition à 8 francs le degré. C'est une perte moyenne de 15 à 20 francs par hectolitre, imposée sur les cours commerciaux aux viticulteurs. Un gros mouvement de résistance s'annonce dans les régions victimes, encore une fois, de l'Intendance.

L'armistice n'aura été qu'un vain mot pour cet ensemble de parasites qui vivent et s'engraissent à ne rien faire au détriment de l'agriculture et de la viticulture. Il y a la guerre entre les Boches et de cela nous devons nous réjouir, mais l'Intendance jalouse de ses fonctions militaires est en train de surexciter les passions intérieures, de façon à justifier la prolongation de sa mission par l'excitation à la guerre intérieure en France.

Nous lui devons d'ignorer que la guerre pourrait finir bientôt; peut-être que si M. Clemenceau n'avait pas été absent au moment de cette fixation, nous aurions vu les vignerons moins mal traités, car on peut rappeler que l'an dernier ce fut lui qui empêcha l'avillissement des prix que tentait de nous imposer l'Intendance.

Nous lisions ce matin, dans les journaux, qu'à propos de charbon manquant à Paris, M. Pams s'était écrié : « Oh ! à présent que M. Clemenceau a pris l'affaire en mains nous sommes sûrs que Paris aura du charbon. » N'y a-t-il donc pas dans tout le cabinet Clemenceau un autre homme, qui soit capable d'imposer ses volontés dans l'intérêt du pays ! — L.

Le prix des vins réquisitionnés. — « Monsieur le Président du Conseil, nous venons faire appel à vos sentiments de haute équité pour vous prier de vouloir bien intervenir auprès de M. le ministre du Ravitaillement pour l'inviter à relever le prix des vins réquisitionnés, qui a été fixé à un taux inférieur de 20 % environ aux cours commerciaux.

Nous avions fait valoir à M. le ministre du Ravitaillement que la réquisition étant appliquée cette année à quatre départements du Midi seulement, avec la Gironde et l'Algérie, on ne saurait admettre que la réquisition pût être considérée comme une charge de guerre, puisqu'il est de principe qu'à l'égard de telles charges tous les Français sont égaux et solidaires : comment concevoir dès lors que les viticulteurs de nos départements réquisitionnés supportent sur le tiers de leur récolte une perte de 15 à 20 francs par hectolitre, alors que leurs voisins de Vaucluse, des Bouches-du-Rhône et du Var, par exemple, producteurs de vins similaires et de même valeur commerciale, peuvent vendre librement? La réquisition, si le barème actuel était maintenu, constituerait, pour nos viticulteurs, une charge extraordinaire de 300 francs par hectare, qu'ils seraient seuls à supporter parmi les viticulteurs français.

Dans la réponse qu'il nous a faite, M. le ministre du Ravitaillement néglige complètement de répondre à cet argument capital. Il nous oppose seulement, suivant une formule consacrée, que les cours commerciaux seraient influencés par la spéculation et que les prix de son barème seraient suffisamment rémunérateurs pour le producteur.

C'est méconnaître complètement la situation du marché que de parler en ce moment de spéculation, alors que par suite de la crise des transports les transactions sont des plus difficiles et que le commerce a dû réduire ses achats dans une large mesure. Depuis quinze mois, les cours des vins dans le Midi sont à peu près immuables et oscillent autour de 10 francs le degré-hectolitre ; c'est, du reste, ce prix de 10 francs le degré qui a été proposé par deux de nos Commissions départementales d'évaluation, les deux autres Commissions ayant proposé des prix très voisins.

Quant à savoir si le prix alloué par le barème est ou non rémunérateur, nous ne pouvons que récuser l'autorité de M. le ministre. Il suffit de rappeler les erreurs nombreuses commises par les services du ravitaillement dans l'évaluation des prix de revient, et les résultats néfastes des taxations du blé, des œufs, du beurre, des pommes de terre, etc., qui ont dû être ou supprimées ou considérablement relevées.

Il serait superflu d'entrer à ce sujet dans une discussion minutieuse, les évaluations de ce genre prêtant toujours à controverse. Permettez-nous cependant d'attirer votre attention sur une considération.

Le 5 janvier dernier, M. le ministre du Commerce, recevant au Congrès des Ingénieurs civils une mission d'ingénieurs américains, faisait connaître que le chiffre-indice pour 45 produits alimentaires et matières premières essentielles à la vie économique avait subi en France, depuis la guerre à la fin du premier semestre 1918, une hausse de 384 %. Ne serait-il pas légitime d'appliquer cet indice au vin, alors que les viticulteurs sont obligés d'acheter au dehors toutes les matières premières nécessaires à leur exploitation, et que, pour les plus notables d'entre elles, telles que le sulfate de cuivre, le soufre, les engrais, les pailles, les fourrages, l'avoine, les bêtes de trait, etc., la hausse est bien supérieure à cet indice de 384 % ?

Or, pour la récolte de 1913, alors que dans les quatre départements du Midi, les cours servent de base au prix des vins ordinaires et qui sont actuellement réquisitionnés, les cours se sont maintenus, pendant toute la campagne, à

30 ou 35 francs jusqu'à la veille des hostilités, la récolte de 1913 étant, pour ces quatre départements, de 22 015.363 hectolitres. Peut-on dire que pour la campagne actuelle le cours commercial de 90 francs pour un vin de 9° doive être considéré comme exagéré, étant donné que la récolte de 1918 a été sensiblement inférieure à celle de 1913 et n'a atteint, pour ces quatre départements, que 19.283.100 hectolitres ?

La hausse du prix du vin n'atteint donc pas, avec une récolte moindre, le taux révélé par le chiffre-indice de 384 %. Or, le barème actuel n'alloue que 72 francs pour un vin de 9°.

Il est très probable que de nombreux viticulteurs refuseront les prix offerts par l'administration et auront recours aux tribunaux ; mais il est vraisemblable aussi que le plus grand nombre, soit par besoin d'argent, soit par crainte des ennuis d'un procès, se résignera avec amertume à accepter les prix du barème. Mais le sentiment du traitement injuste qui nous est infligé ne s'effacera pas de sitôt.

A vous de dire s'il est admissible que, suivant qu'un vignoble est situé sur une rive du Rhône ou l'autre, dans le Gard ou en Camargue, son propriétaire subisse une charge, qui, pour des propriétés peu importantes, se chiffre par des milliers de francs.

Nous faisons appel, nous le répétons, à votre esprit d'équité; nous ne pouvons penser que ce soit en vain et que vous laissiez dire que, sous votre ministère, l'égalité devant les charges publiques est devenue un vain mot. » — Le président de la Confédération des vignerons du Sud-Est, SAMBUCY; le président de la Société centrale d'agriculture, GUSTAVE COSTE.

Vœux de la Société d'Agriculture de la Gironde sur la main-d'œuvre, les appellations d'origine et la propagande des vins de Bordeaux. — Dans son assemblée générale du 8 janvier 1919, la Société d'Agriculture de la Gironde a émis les vœux suivants :

A. *Main-d'œuvre agricole* : Que les hommes exerçant, à titre exclusif ou principal, la profession d'agriculteurs, comme propriétaires exploitants, chefs de culture, fermiers, métayers et ouvriers, des classes de 1898 à 1903 soient mobilisés à la terre d'ici le 1er février prochain; que le gouvernement se préoccupe sans retard d'introduire en France la main-d'œuvre soit coloniale, soit étrangère indispensable à la culture des terres abandonnées depuis la guerre.

B. — *Loi sur la protection des appellations d'origine* : La Société d'Agriculture de la Gironde considérant que le projet de loi sur la protection des appellations d'origine adopté par la Chambre des députés, le 27 novembre 1913, est depuis cette date devant la Commission du Sénat, considérant que ce projet a été accepté par les représentants du commerce et de la viticulture qui l'ont défendu devant la Commission, émet le vœu que le Sénat adopte au plus tôt ce projet sans aucune modification.

C. — *Etablissement d'un fonds de publicité en faveur des vins de Bordeaux* : Considérant qu'après le vote définitif de la loi de protection des appellations d'origine, il convient que les producteurs et les négociants se préoccupent de faire à l'occasion du nouveau régime de nos appellations une propagande sérieuse en France et à l'étranger;

Emet le vœu : 1° Qu'un fonds de publicité géré par les représentants de la propriété et du commerce soit créé aussitôt qu'aura été votée la loi sur la protection des appellations d'origine ; 2° qu'une subvention importante soit demandée au syndicat central de la viticulture de la Gironde pour constituer la base de ce fonds de publicité; 3° qu'une légère redevance sur chaque barrique sortie de la propriété soit payée concurremment par le propriétaire et par l'acheteur pour entretenir ce fonds. — O. AUDEBERT.

Avis aux agriculteurs concernant la vente des engrais phosphatés, des engrais potassiques et azotés (*Journal officiel*). — *Scories.* — Le ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement informe les agriculteurs qu'ils pourront désormais se procurer les scories de déphosphoration, sans aucune formalité administra-

tive, en s'adressant directement à leurs fournisseurs habituels. L'office central des produits chimiques agricoles n'interviendra plus que pour assurer l'exécution des commandes qui lui ont été transmises par les offices départementaux jusqu'au 31 décembre 1918. Des dispositions sont prises pour hâter l'expédition des quantités qui restent à livrer. Les scories seront facturées aux prix suivants inférieurs de 2 fr. 35 en moyenne par 100 kilogrammes, à ceux auxquels ont été facturées les scories expédiées avant le 31 décembre 1918 : Scories moulues Thomas titrant 14 % d'acide phosphorique les 100 kilogrammes sur wagon départ : en vrac, 10 fr. 15 ; en sacs de jute, 14 fr. 15 ; en sacs de papier, 10 fr. 75. Ces prix sont majorés de 70 centimes par unité d'acide phosphorique en plus de 14 % et minorés de 50 centimes par unité en moins de 14 % jusqu'à 10 %, titre minimum des scories Thomas.

Superphosphates. — Rien n'est changé en ce qui concerne les superphosphates, que les agriculteurs continueront à pouvoir se procurer en s'adressant directement à leurs fournisseurs habituels. Les fabricants se sont engagés à ne pas dépasser les prix de vente suivants, pour les expéditions faites ou à faire depuis le 1er janvier 1919.

Superphosphates titrant en acide phosphorique soluble, eau et citrate	Les 100 kilogr. en vrac, gare départ.
10 %	20 75
12 %	21 50
13 %	22 »
14 %	22 50
15 %	24 25
16 %	26 »

Ces prix ne seront pas majorés lorsque la livraison sera faite en sacs fournis par l'acheteur. Lorsque la livraison aura lieu en emballages fournis par les fabricants, les sacs seront facturés, à part, aux prix de 4 francs par 100 kilogrammes de superphosphate. Les fabricants se sont, en outre, engagés à limiter le rayon de leurs ventes et à ne facturer ou à ne laisser facturer par leurs représentants ou dépositaires, le superphosphate rendu dans toutes gares des grands réseaux, par wagons complets, qu'à un prix ne dépassant pas de plus de 2 fr. 50 les prix ci-dessus indiqués, soit 25 francs les 100 kilogrammes pour le superphosphate type 14 %.

Engrais potassiques et azotés. — Des avis ont déjà fait connaître les conditions dans lesquelles les agriculteurs peuvent se procurer des sels de potasse d'Alsace (*Journal officiel* du 5 janvier 1919, page 180) et des engrais azotés provenant des poudreries (*Journal officiel* du 10 janvier 1919, page 373). L'office central des produits chimiques agricoles (42 *bis*, rue de Bourgogne, Paris 7e), reçoit les commandes de ces engrais potassiques et azotés, mais seulement par wagons complets. Pour les quantités inférieures, il suffit aux agriculteurs d'adresser leurs commandes à leurs fournisseurs habituels (négociants, syndicats), qui se chargeront de faire des groupements par wagons complets, dont ils adresseront la commande à l'office central des produits chimiques agricoles.

Fondation à l'Académie d'agriculture de prix Victor Vermorel. — Le *Bulletin de l'Académie d'agriculture* donne la lettre suivante adressée par M. V. Vermorel à son Président : « Désireux d'encourager des études et des recherches agricoles auxquelles j'ai consacré plus de quarante ans de ma vie, je viens vous prier de bien vouloir soumettre à l'agrément de l'Académie et faire accepter par elle le don annuel d'une rente de 500 francs (4 % français 1918) pour servir à l'établissement de prix qui seraient alternativement attribués tous les deux ans :

« 1° A ceux qui, par leurs travaux de recherches ou d'applications pratiques, auront fait faire le plus de progrès à la viticulture : procédés de culture, outillage viticole ou vinicole, améliorations ou découvertes de cépages plus productifs ou meilleurs, travaux d'ampélographie ou de vinification ;

« 2° A ceux qui, par leurs recherches scientifiques ou pratiques, auront le plus contribué à défendre les plantes cultivées de toutes sortes contre les insectes, cryptogames ou maladies dont elles peuvent être atteintes (procédés, outillage, etc.).

« Les arrérages de cette rente serviraient à créer des prix biennaux de 1.000 francs chacun, qui ne pourraient être divisés en sommes moindres et seraient décernés, tous les deux ans, sous le nom de *Prix Victor Vermorel*, sur la proposition de la Section des Cultures spéciales pour le premier de ces prix, et sur celle des Sections d'Histoire naturelle et des Cultures spéciales pour le second.

« La première attribution de ces prix aurait lieu en 1921 et s'appliquerait à la viticulture, la seconde serait faite en 1923 et s'appliquerait à la défense des plantes cultivées. En cas de non-attribution d'un de ces prix, les intérêts seraient ajoutés et le prix plus important serait distribué quatre ans plus tard. »

Légion d'honneur. — Promotions et nominations du ministère de l'Agriculture (Extrait des décrets du 22 janvier) :

Au grade de commandeur. — MM. Roux (Eugène), directeur des Services sanitaires et scientifiques et de la répression des fraudes; De Pardieu (Louis-Félix-René), directeur des Haras.

Au grade d'officier. — MM. Berge (René), agriculteur à Saint-Maurice d'Etelan (Seine-Inférieure); Schribaux, directeur de la Station d'essais de semences à Paris; Pelissier (Pierre), inspecteur général des améliorations agricoles; Lesage, inspecteur général de l'Agriculture, chef de l'Office de renseignements agricoles; Pradès, chef de bureau au ministère de l'Agriculture.

Au grade de chevalier. — MM. Sagourin, directeur de l'Agriculture; Jouzier (Etienne), directeur de l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon; Gigot (Aristide-Henri), propriétaire agriculteur-viticulteur à Trois-Moutiers (Vienne); Rouchon Mazerat, chef du cabinet du ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement; Brancher, chef de Service de la main-d'œuvre agricole; Pluchet, président de la Société des Agriculteurs de France; Garnier, professeur d'Agriculture, chef du secrétariat particulier du ministre de l'Agriculture; Coste (Gustave), agriculteur à Cannes et Clairan (Gard); De Laroque (Emmanuel), agriculteur, ancien directeur des Services agricoles du département des Bouches-du-Rhône; Rolland (Louis), inspecteur de l'Agriculture; Laurent (Albert-Joseph-Victorin), inspecteur de l'Agriculture; Boué (Charles), directeur des Services agricoles du département des Hautes-Pyrénées; Jouvet (François), directeur des Services agricoles du département de la Côte-d'Or; Bussard (Léon-Eugène), directeur adjoint de la Station d'essais de semences, à Paris; Reclus (Léonard), directeur des Services agricoles du département de la Haute-Vienne; Huffel (Gustave), sous-directeur de l'Ecole nationale des eaux et forêts à Nancy.

REVUE COMMERCIALE

VIGNOBLES ET VINS

De nos Correspondants :

AUDE (*Carcassonne*, 15 *janvier*). — La production des vins dans le département de l'Aude n'a été l'an dernier, que de 3.873.003 hectolitres, pour une surface plantée de 117.858 hectares; ce qui donne une moyenne de : 32 hectolitres par hectare.

L'arrondissement de Carcassonne a produit 1.302.007 hectolitres pour 43.887 hectares; celui de Castelnaudary 53.985 hectolitres pour 1.729 hectares; celui

celui de Limoux 352.714 hectolitres pour 11.655 hectares; celui de Narbonne 2.968.269 hectolitres pour 60.787 hectares.

Cette récolte est inférieure de 1.309.439 hectolitres à celle de 1917 et depuis le début de ce siècle, on ne trouve que trois récoltes aussi faibles : 1903 (gelées); 1910 et 1915 (Mildiou).

Les principales causes de ce déficit sont la grande sécheresse de l'été 1918 et de très graves attaques de Pyrale, de Cochylis et d'Oïdium.

Au début de 1918, les travaux des vignes furent d'abord très en retard, par suite du manque de bras et à cause des grands froids de l'hiver dernier; le débourrement se fit cependant dans d'assez bonnes conditions; il ne fut guère entravé que par quelques petites gelées, qui ne causèrent pas de dégâts sérieux. Mais la sortie des raisins laissa fort à désirer, surtout sur les Aramons; et ceci s'explique : depuis quatre ans nos vignes étaient insuffisamment soignées et elles ne recevaient que des fumures tout à fait insuffisantes; d'autre part, une assez forte attaque de Mildiou, qui s'était produite en août 1917, avait empêché l'aoûtement des bois de se faire dans de bonnes conditions.

La lutte contre la Pyrale se fit aussi dans des conditions défavorables, faute de charbon; on ne put guère échander, et les viticulteurs durent s'adresser aux produits arsenicaux pour détruire ce redoutable insecte. Contrairement à l'habitude, l'emploi de ces produits ne donna pas l'an dernier les résultats attendus; presque partout les Pyrales parurent en grand nombre sur les vignes et causèrent des dégâts considérables.

Est ce que par suite de la rareté et du prix fort élevé de l'acide arsénieux, les fabricants n'avaient-ils pas mis la quantité voulue de ce toxique dans leurs produits? Cela se pourrait! Aussi pensons-nous que pour éviter à l'avenir de semblables ennuis, le gouvernement devrait obliger désormais les fabricants de produits anti-pyrale à déclarer, sur leurs factures, la quantité d'acide arsénieux contenue dans leurs solutions, ainsi que cela se pratique pour les bouillies cupriques.

Après la Pyrale, la Cochylis fit aussi de graves dégâts; et le soufre faisant en partie défaut et le permanganate de potasse manquant complètement, on se défendit très mal contre de fortes attaques d'Oïdium qui se déclarèrent en juillet.

Enfin, une sécheresse intense, qui dura plus de trois mois, finit par dessécher un grand nombre de raisins sur ces vignes déjà affaiblies et insuffisamment labourées; ce fut un véritable désastre dans les terrains secs et rocailleux.

Mais si la récolte fut médiocre comme quantité, la qualité du vin récolté a été excellente ; ces vins sont très jolis, bien fruités et ils seront de très bonne conservation. Ils ont en général un degré de plus que d'habitude.

Malgré cela, ce vin se vend assez difficilement ; le commerce, n'ayant disposé jusqu'ici que de faibles moyens de transport, a peu acheté ; il s'est le plus souvent contenté de petites caves faisant au plus un ou deux réservoirs. Les prix se sont maintenus depuis les vendanges entre 80 et 100 francs, pour les vins de 8° à 10°.

A côté de cela, tout se trouve à des prix extraordinaires ; les métayers qui ga-

gnaient en 1914, 12 ou 1.400 francs, se payent maintenant de 2.600 à 3.000 fr., plus 6 hectolitres de vin. Les journaliers gagnent dans notre région 8 francs pour une journée de travail de sept heures, plus deux litres de vin. Dans le Narbonais ils touchent dix francs pour le même travail, et les hommes qui sont chargés des soins des chevaux, ont un supplément de un franc par jour.

Le prix des chevaux a triplé : à la foire du mois de novembre, on ne trouvait pas de cheval à moins de 4.000 francs et il fallait mettre 5.000 francs pour avoir une belle bête. Il est vrai que, depuis, il s'est produit une baisse sur cet article.

Le foin se vend couramment de 80 à 100 francs les 100 kilogrammes; l'avoine a été à un moment donné introuvable; on l'a payée à tous les prix ; le maïs s'est vendu 120 francs les 100 kilogrammes.

Le prix des engrais a aussi quintuplé; les superphosphates valent encore de 32 à 33 francs par wagon de 105 sacs.

La commission départementale des produits agricoles vient de nous informer qu'elle nous comptera le soufre sublimé à 110 francs et le trituré à 95 francs; on espère qu'il y aura une baisse sur le sulfate de cuivre et que nous pourrons l'avoir à 135 francs les 100 kilogrammes.

Dans ces conditions le prix d'exploitation d'un hectare de vigne qui avant la guerre oscillait entre 1.000 et 1.200 francs s'élève maintenant à plus de 3.000 fr. et les viticulteurs qui ne récoltent que du 30 ou de 35 à l'hectare, et ce sont par ici les plus nombreux, arrivent en vendant leur vin à 90 francs, en moyenne, à joindre tout juste les deux bouts.

La main-d'œuvre devient de plus en plus difficile à trouver; on nous enlève les prisonniers de guerre, les travailleurs tunisiens rentrent chez eux en grand nombre et beaucoup d'Espagnols qui ont trouvé trop réduite la portion de pain qui leur était allouée et surtout manquant de tabac ont préféré retourner en Espagne que de subir notre rationnement. Les soldats rentrant des armées ne sont pas assez nombreux pour les remplacer et il y a lieu de craindre qu'à l'époque des sulfatages il n'y ait une véritable crise de main-d'œuvre.

Avec cela, nous avons un temps pluvieux qui retarde tous les travaux; nous sommes par ici très en retard; on a taillé pas mal, mais les labours ne sont en général pas commencés.

Telle est la situation dans notre région; les viticulteurs qui envisagent l'avenir ne le considèrent pas sans des craintes sérieuses. Il faudra du courage et beaucoup de travail pour sortir de l'impasse dans laquelle nous allons probablement bientôt nous trouver. — O. Sarcos.

Porto (*Portugal*, 2 *janvier*). — Aussitôt après que le débourrement de la vigne a eu lieu, c'était bien à prévoir que nous aurions au Portugal une récolte inférieure à l'antérieure ; mais, plus tard, les conditions météorologiques ayant été peu favorables à la vigne, les grappes ne se sont pas développées restant très menues. Alors, bien avant les vendanges, on était assuré que le résultat final serait encore inférieur aux premières prévisions : *un million d'hectolitres de moins qu'en 1917*.

Il est très intéressant de se rappeler quelle a été la production par districts depuis 1913 à 1918, car pendant les trois dernières années, nous constatons une décroissance assez marquée.

Districts	Hectolitres
Villa Real	226.900
Bragança	108.000
Guarda	82.000
Vizeu	367.200
Vianna de Castello	394.500
Braga,	178.500
Porto	171 200
Aveiro	132.900
Castello Braneo	15.720
Coïmbre	58.200
Leiria	84.800
Santarem	245.720
Lisbonne	1.130.400
Evora	64.300
Portalègre	13.100
Beja	46.300
Far	85.200
	3.445.000

Un million d'hectolitres au-dessous de 1915 et *deux millions d'hectolitres* au-dessous de 1916!

Cela donne à réfléchir, surtout quand on constate que la superficie consacrée à la vigne se trouve en augmentation depuis 1913, ainsi qu'on le vérifiera par les chiffres suivants :

En 1913 il y avait	277.130	hectares
En 1914 —	279.160	—
En 1915 —	280.700	—
En 1916 —	312.930	—
En 1917 —	316.230	—

Le vignoble portugais ne se trouve pas, cependant, dans une situation bien brillante surtout le plus fameux de tous, le Douro, qui produit les renommés Portos, car de jour en jour on le voit s'affaiblir par manque de soins culturaux que la guerre a entraîné : il faudrait maintenant un effort surhumain pour le faire nouvellement revenir en vie. Et c'est justement dans cette région à chaleurs ardentes où pas une seule goutte d'eau n'est venue pendant toute l'année pour rafraîchir le sol que la production a été presque nulle. De là une hausse considérable pour ces vins qui sont au moment actuel payés à poids d'or parce que le commerce ne peut pas s'en passer, pour ses coupages avec d'autres vins plus vieux.

De grandes difficultés se produisent au moment actuel pour ceux qui font l'exportation des Portos, car avec les énormes demandes que ces vins liquoreux ont pour l'Angleterre, les chais se vident rapidement malgré le haut prix de vente, et certaines récoltes renommées commençent à s'épuiser.

Pour les vins ordinaires, ou vins de table, l'exportation, surtout pour la France, est fort active et les prix montent toujours.

Malgré tout, les viticulteurs se trouvent heureux car il y a deux ou trois années ils, se croyaient perdus et ils ne pensaient plus à la culture de la vigne, que par désespoir ils délaissaient. Aujourd'hui ils sont, à peu près, rassurés que la France aura besoin de venir pendant quelques années chercher leurs vins pour faire face à son déficit et alors ils vont prendre un élan pour la reconstitution.

Et il le faut bien, pour que nous puissions prendre la place à laquelle nous avons le droit dans la production vinicole mondiale. — Duarte d'Oliveira.

COURS DES VINS

PARIS. — Vins rouges du Midi, 180 à 190 francs l'hectolitre; vins blancs, 210 et 250 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 395 à 430 francs, blanc 450 à 460 fr. et le litre de 2 fr. 25 à 3 francs. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du departement de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 45 francs : vin de table, rouge 1er choix, 415 francs; 2e choix, 405 francs; 3e choix, 395 fr,; vin blanc de comptoir, 435 francs; piccolo et vin de carafe, 420 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 fr. l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime

MIDI. — *Nîmes* (20 *janvier*) : Vins de 1918 : vins rouges logés, Aramon de plaine, 7° à 9°, de 76 à 85 francs; Montagne, 9° à 11°, de 86 à 94 francs; Costières, de 94 à 98 francs; rosés, 90 à 105 francs; blancs, 105 à 120 francs. — Eau-de-vie et alcools : trois six, bon goût 86°, 650 francs; marc, 440 à 450 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 265 à 270 francs.

Montpellier (21 *janvier*). — Vins de 1918 : rouge, 8° à 9°, de 76 à 84 francs; 9° à 10°, de 86 à 93 francs; Montagne, 10° et au-dessus, 94 à 98 francs; vin rosé, 90 à 105 fr.; blanc, 115 à 125 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 625 francs; marc à 86°, 475 francs; eau de-vie à 52°, 470 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 255 francs.

Béziers (24 *janvier*). — Vins rouges, récolte 1918, de 75 à 94 francs; rosés, 85 à 100 francs, et blancs, 95 à 115 francs. — Alcool trois-six de vin 86°, de 650 à 675 francs; eau-de-vie de Béziers 52°, de 450 à 470 francs; trois-six de marc à 86°, de 425 à 450 francs; eau-de-vie de marc à 52°, de 260 à 270 francs.

SUD-OUEST. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.100 à 1.200 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.300 à 1.500 francs le tonneau; bourgeois, de 2.000 à 2 500 francs; crus classés, de 2.500 à 3.800 francs et au-dessus. — *Dordogne :* de 1.050 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1.400 à 1.600 francs. — *Charentes :* 220 à 230 francs la barrique; grande Champagne, le degré distillation à 11 fr. 25. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 225 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 225 à 275 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 fr. la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 francs. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 100 à 120 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 105 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 90 à 110 francs; les blancs, de 100 à 110 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 100 à 115 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 110 à 120 francs l'hectolitre.

EST. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 325 à 350 francs; vins fins, 1.000 à 1.500 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 200 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 350 à 450 francs. — *Beaujolais :* 250 à 320 francs la pièce pour les ordinaires et 340 à 375 francs pour les supérieurs. — *Mâconnais :* les 1918, 250 à 325 francs la pièce pour les vins communs et 350 à 400 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 375 à 500 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 160 à 180 francs; les Arbois, de 175 à 200 francs; blancs, de 180 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 300 à 320 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 180 à 200 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 200 à 220 francs. — *Savoie :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs. — *Champagne :* Ay, 1.400 fr. à 1.500 francs la pièce; Avenay, 900 francs; Vertus, 1.200 francs; Bouzy, 1.500 fr. (cuvée), soit 4 francs le kilogramme de raisin.

CENTRE et OUEST. — *Anjou :* Vins rouges, 250 à 300 francs pour les ordinaires et 300 à 400 francs pour les cuvés; vins blancs, de 225 à 400 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 225 à 250 francs la barrique de 228 litres le rouge, et 260 à 300 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 225 à 250 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 230 à 300 francs. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 150 à 225 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 130 francs l'hectolitre. — *Allier :* 280 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre.

Vignes américaines. Voir cours spéciaux.

Cereales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 68 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr, les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. ; méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, 53 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 47 fr. 93; Chicago, 26 fr. 92; Buenos-Ayres, 25 fr. 92.

Pommes de terre et légumes secs. — Par décret du 24 sept. sont taxées : les pommes de terre à chair blanche à 35 fr. les 100 k., à chair jaune à 38 fr. les 100 k. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 45 à 55 fr. ; paille d'avoine, 50 à 60 fr. ; foin, 230 à 250 fr. ; luzerne, 265 à 275 fr. — Caroubes, »» fr. — Graines de trèfles, 575 francs ; de luzerne, 250 à 400 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* taxées ; et de 5 fr. 30 à 6 fr. 50 le kgr pour les huiles diverses en mélange. — *Lin* et *Colza* : taxées, le lin à 5 fr. 05, le colza à 6 fr. 50 le kgr. — *Suifs* : 325 à 350 fr. *Miels* : Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, » » francs ; Troix-six, Midi, à 86°, 650 francs.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 70 à 4 francs. — Veaux, 4 fr. 40 à 5 fr. — Moutons, 5 fr. à 6 fr. 20. — Porcs, 6 fr. 84 à 7 fr. 14.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels aux nos 1231 et 1232. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 47 fr. 50 ; superphosphate minéral 16/18, 29 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 8 fr. 50. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, taxés par décret du 3 juin à : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, les 100 kgr : Midi, et Sud-Ouest, de 400 à 700 fr. ; Thomery, 300 à 800 fr. — Poires, 230 à 450 fr. — Pommes, 150 à 450 fr. — Noix, 180 à 350 fr. — Châtaignes, 150 à 220 fr. — Oignons, 55 à 70 fr. — Ail, 150 à 220 francs. — Carottes, 35 à 75 francs. — Navets, 20 à 35 francs. — Epinards, 80 à 110 fr. — Choux-fleurs du Midi, pièce, de 1 fr. à 2 fr. 50. — Citrons, 25 à 30 fr. — Mandarines, le 100, de 8 à 25 fr. — Oranges, de 15 à 30 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du 19 au 25 janvier 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche	6 »	— 3 »	1. 5	»
Lundi	3 »	— 4 »	— 0. 5	»
Mardi	2 »	— 2 »	0 »	»
Mercredi	4 »	— 3 »	0. 5	»
Jeudi	3 »	— 3 »	0 »	»
Vendredi	1 »	— 4 »	— 1. 5	»
Samedi	2 »	— 4 »	— 1 »	»
BESANÇON				
Dimanche	3 »	— 1 »	1 »	»
Lundi	5 »	— 4 »	0. 5	»
Mardi	3 »	— 5 »	— 1 »	»
Mercredi	— 1 »	— 5 »	— 3 »	»
Jeudi	5 »	— 3 »	1 »	»
Vendredi	0 »	— 2 »	— 1 »	»
Samedi	0 »	— 3 »	— 1. 5	»
LYON				
Dimanche	» »	» »	» »	»
Lundi	5 »	— 2 »	1. 5	»
Mardi	3 »	— 4 »	— 0. 5	»
Mercredi	— 1 »	— 3 »	— 2 »	»
Jeudi	1 »	— 2 »	— 0. 5	»
Vendredi	1 »	— 3 »	— 1 »	»
Samedi	» »	» »	» »	»
MARSEILLE				
Dimanche	8 »	1 »	4. 5	»
Lundi	9 »	— 1 »	4 »	»
Mardi	11 »	2 »	6. 5	»
Mercredi	9 »	2 »	5. 5	»
Jeudi	10 »	— 2 »	4 »	»
Vendredi	7 »	0 »	3. 5	1
Samedi	» »	» »	» »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
TOULOUSE				
19	6 »	— 1 »	2. 5	»
20	5 »	» »	2. 5	»
21	6 »	1 »	3. 5	7
22	7 »	3 »	5 »	2
23	6 »	2 »	4 »	15
24	2 »	— 2 »	0 »	»
25	4 »	— 1 »	1. 5	»
BORDEAUX				
19	» »	» »	» »	»
20	8 »	0 »	4 »	»
21	6 »	4 »	5 »	3
22	» »	» »	» »	»
23	» »	» »	» »	»
24	» »	» »	» »	»
25	» »	» »	» »	»
NANTES				
19	8 »	1 »	4. 5	»
20	8 »	4 »	6 »	»
21	6 »	3 »	4. 5	4
22	9 »	6 »	7. 5	18
23	7 »	— 1 »	3 »	10
24	3 »	— 2 »	0. 5	»
25	1 »	— 4 »	— 1. 5	»
ALGER				
19	14 »	8 »	11 »	6
20	13 »	7 »	10 »	»
21	15 »	9 »	12 »	»
22	13 »	8 »	10. 5	16
23	14 »	8 »	11 »	4
24	9 »	3 »	6 »	23
25	11 »	7 »	9 »	30

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES

EMILE FENOUIL

CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE — **LAINE**

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN **TABLETTES**
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX **10** FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 *tabl. pour* 50 *hectolitres.*

EN **POUDRE**
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX **12** FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 *doses pour* 50 *hectolitres*

EN **SOLUTION**
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX **5** FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 *doses pour* 50 *hectolitres*

(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B — S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES
PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.
BÉZIERS (Hérault)

LA "CIANAMIDE"

L'ENGRAIS AZOTÉ PAR EXCELLENCE

sera mise à nouveau à la disposition de l'Agriculture pour la campagne d'Automne 1919

CULTIVATEURS ! !

En attendant qu'il puisse vous être rendu, documentez-vous sur ce merveilleux fertilisant et demandez la notice gratuite à :

LA CIANAMIDE, 25, RUE DE CLICHY, 25, **PARIS**

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry*, PARIS *(18e arrond^t)

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULÉS**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 m/m d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrond^t)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole

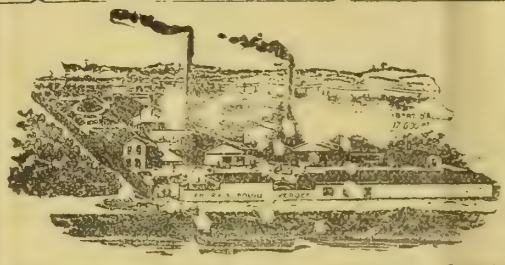
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091 En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre Réelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.



ENGRAIS

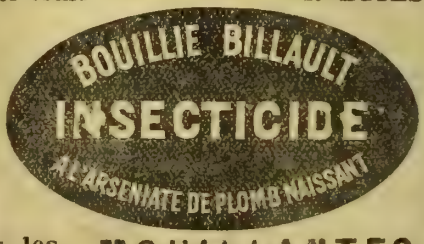
Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERGÉDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORT

M^on F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France

FONDÉE A VIENNE EN 1865 — Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné, Échantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DUCHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

LES MALADIES ET LES INSECTES DE LA VIGNE avec 12 planches en couleurs et nombreuses figures, par **Raymond BRUNET**. — PRIX : **6 fr. 50**

Reconstitution de Vignobles

VIGNES AMERICAINES

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

PAUL GROS & C°

ROYAN
Charente-Inférieure.

ALGER
13, Avenue Pasteur.

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE
Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'institut* **La Claire**

à L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. BERTRAND. — Prix : 5 fr.

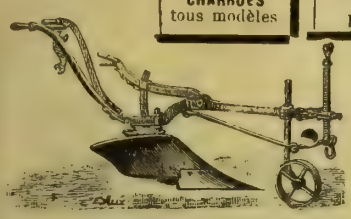
ÉTABLISS^te **SOUCHU-PINET** LANGEAIS (Indre-et-L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

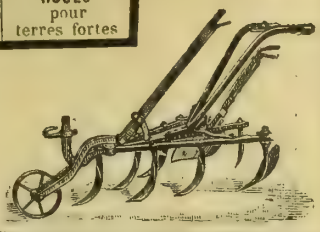
HOUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



MÈCHES SOUFRÉES "LABOR"

COMPRIMÉES

Se consumant **sans coulure, sans salir, sans déchet**

Dosage régulier en acide sulfureux pur, 30 0/0 d'économie

Procédé Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Établissements **Jane CHAMBON,** 4, Boulevard d'Accès, 4 MARSEILLE

Échantillons gratuits sur demande.

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et

TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { longueur 3m 70 / largeur 0m 90 sans crampons / largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

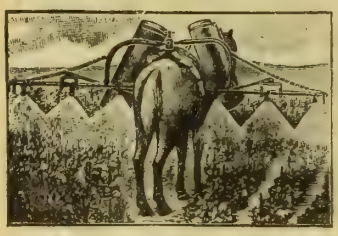
USINE : 4, quai de la Jonction. à NEVERS (Nièvre).

Gustave MOQUELET, *Viticulteur* à **BUCÈS-LÈS-GY** (Haute-Saône).

A VENDRE : Belles boutures pour pépinières Gaillard 157 ; Seibel 128. 156, 1.000, 1.077 et autres. — Prix très modérés

Matériel Viticole & Vinicole

L. NICOLAS & FILS CONSTRUCTEURS Brevetés S. G. D. G.
AGEN (Lot-et-Garonne)



Pulvérisateur
à BAT
à quatre
cylindres
verticaux

Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco.

GROS 41e ANNÉE DE PLANTATION **DÉTAIL**
Maison recommandée

VIGNES AMERICAINES

10 millions de greffés, porte-greffes et producteurs directs, toutes variétés

PRODUCTEURS DIRECTS

EN BOUTURES ET RACINÉS

PRÉCOCE PRADY, maturité fin juillet, le meilleur hybride producteur direct pour la table et pour la cuve. Résistance au calcaire du Phénomène du Lot porte-greffe. — Seibel nos 1, 2, 14, 38, 60, 128, 138, 150, 156, 1020, 1077, 2003, 2044; Terras n° 20. Plant Jouffreau, Plant des Carmes 132-11, 28-112, 199-88, 82-32, 101, 299-17, 272-60, 343-14, 302-60. Viennois, Oiseau bleu, Oiseau rouge, Gaillard n° 2, 194 et 157, le meilleur des hybrides blancs ; Castel, Bertille-Seyve, Jurie, Oberlin, Baco, Chevalier, Madone. Seibel blancs : 2653, 2859, 4629, 5061, 5279, etc., etc.

CENT MILLE porte-greffes de 20 à 30 ans entièrement sélectionnés

Gros bois pour greffage : Riparia Gloire, grand Glabre, Rupestris toutes variétés, Mourvèdre×Rupestris 1202, Gamay×Couderc, Aramon-×Rupestris-Ganzin, Riparia-Rupestris 3306 3309, 101-14, Solonis, Chasselas×Berlandieri 41b, 420a 81-2, 157-11, 554-5, 93-5, 62-66, 161-49, 404, 84-3, 81-22.

Envoi franco de nos Catalogues, Prix Courants, Notices sur les principaux producteurs directs et renseignements

S'adresser à M. Victor COMBES Lauréat des Concours des Vignobles, Hors Concours, Membre du Jury Paris 1900, Officier du Mérite agricole

Château du Brouël, à VIRE, par PUY-L'EVÊQUE (Lot)

Sur de bonnes références, toutes nos marchandises sont payables après la pousse.

FERNAND DE FOURNAS

Château de la Seignoure, BRAM (Aude)

BOIS GREFFABLES de toutes variétés.

Beaux racinés — Hybrides greffés soudes — Boutures Baco n° 1

Spécialité de **Producteurs Directs** à grands rendements, ayant donné de grosses récoltes en 1917 avec un traitement ; blancs, rouges et roses. Variétés très hâtives. Authenticité absolue.

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRES LA GUERRE

Par **P. VIALA**, 2e édition avec 35 figures. — *Prix*. . . . . **3** fr.

L'Engrais le plus puissant, c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

14 USINES

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone { 1.31 / 4.47

Maison L.-A. ANGIBAUD *Fondée en 1877*

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

SEUL FABRICANT

LA ROCHELLE

Dosages garantis sur facture — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes, à **Besselue et Moulin Rompu**, et reliées entre elles et aux Chemins de Fer de l'Etat, par embranchements spéciaux.

La Cie du **Guano de poisson français** est la **seule** en France qui prépare les engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés dont elle a la propriété exclusive et un arrêt de la Cour d'Appel de l'année 1914 l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

La fabrique Louis-André **Angibaud** de **La Rochelle** a été créée par ce dernier en 1877. En 1912, elle est devenue la Cie du **Guano de poisson français**. M. **Angibaud** s'est adjoint comme associé M. **Jodet-Angibaud**, son gendre. Ce dernier dirige et exploite la maison avec la firme " Cie du **Guano de poisson français** ".

3 brevets d'Invention — 39 années de pratique et de perfectionnements.

Vente aux agriculteurs ✍ Brochure franco

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — **BÉZIERS**

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « **LE TITAN** » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « **PARFAITE** » » »
Soufre « **LE VRAI** » (au chlorure de Baryum).

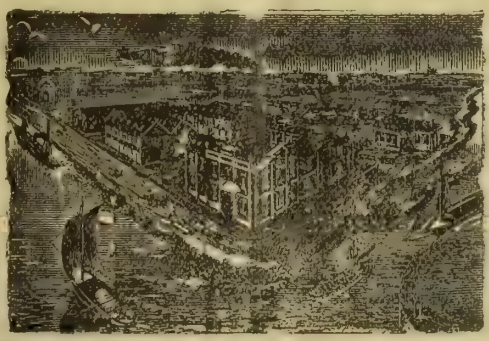
USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE
ENGRAIS CHIMIQUES
SULFATE DE CUIVRE
Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE
SKAWINSKI



L'ETOILE
Poudre Médocaine pour faire la Bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS
TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS
pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne

J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2.18, Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons. Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis, Eudémis, Pyrale, Altise, Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome

62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

DUCHESNE ET Cie

273, Rue Paul-Bert — LYON

Rapidité — Commodité
Exactitude — Aucun poids

Catalogue général sur demande

LA LYONNAISE

Spécialité de Bascules pour VINS et pour tous usages. Bascules à bétail, Pont à bascules pour Communs, Balances, etc.

Vous pouvez redonner la

VIE A VOS VIGNES

AVEC 60 grammes DE

RADIOACTIF

RENSEIGNEMENTS ET COMMANDES :

Comité technique et agricole du RADIOACTIF B. D. R.

13, rue Vignon, PARIS

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15,50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant, O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, ***CARPENTRAS*** *(Vaucluse)*

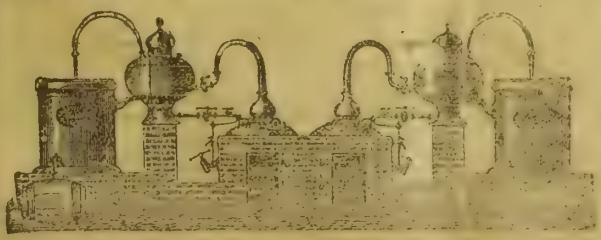
Qui disposent d'un stock important de plants racinés greffés dans les variétés suivantes : sur 3309 et Lot.

CARIGNANS, ARAMONS, CINSAULTS, GRANDS NOIRS, CLAIRETTES, CHASSELAS, GRENACHES, PLANTS VERTS OU SERVANTS, PRODUCTEURS DIRECTS DES MEILLEURS NOMÉROS AINSI QUE D'UNE RICHE COLLECTION DE RAISINS DE TABLE.

ANALYSE GRATUITE DES TERRAINS

ENDRIVET FILS ✠ Constructeur, JONZAC (Ch^te-Inf^re)

MAISON FONDÉE EN 1820



SPÉCIALITÉ D'APPAREILS CHARENTAIS BREVETÉ S.G.D.G. *pour la fabrication des eaux-de-vie et Cognacs.*

DISTILLERIE A FEU NU ET A LA VAPEUR

Appareils spéciaux pour la distillation de lie.

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VIS à courant continu, à bras et au moteur. — **ROBINETTERIE**
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à grande vitesse pour moteurs rapides.
Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

Maximum de récolte dans son jardin en lisant

l'ALMANACH du jardinier

ENVOYÉ A TOUS
gratuit et franco par
Ch. LEMAIRE,
grainier, 103, Boul^d Magenta, PARIS

REPRÉSENTANT BELGE

ayant clientèle de premier ordre, **dans toute la Belgique**, désire représenter producteurs et négociants en gros pour vins de toute provenance.

Écrire dès maintenant n° 1353, aux bureaux de la *Revue de Viticulture*.

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT POUR LES VENDANGES & LES VINS

Le durcissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand Puy-de-Dome.

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC

DORDOGNE

Grandes CULTURES de tous VÉGÉTAUX

VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Les Établissements POULENC Frère

92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE

Par P. VIALA et PACOTTET. — Prix : **3 francs.**

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

AMÉLIORATION DES VINS
PAR
Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le
BIO-SULFITE JACQUEMIN
Solution nutritive sulfitée titrée
A base de glycéro-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.
INVENTION G^r GIMEL
Breveté S. D. G. D.
(Sulfitage et phosphatages simultanés)
Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.
affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 7 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur Bio-Sulfite *et* Multilevures

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy.

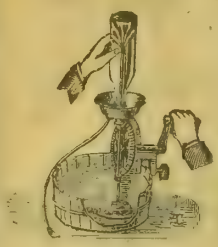
RADIOLEVURES
OU
Multilevures
RADIOACTIVES JACQUEMIN
PRÉPARÉES A
LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)
RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE
Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à M. Georges JACQUEMIN, O ✠, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de MALZEVILLE, près Nancy.

MAISON RECOMMANDÉE
M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

Machine à Rincer



LE SIMPLEX
Brevetés. G. D.G.

FABRIQUE SPÉCIALE D'ARTICLES DE CAVE

H. THIRION L.Q.F.N.C.

Constructeur Breveté S. G. D. G.

10-12, rue Fabre-d'Eglantine (Métro : Nation), Paris

MÉDAILLE D'OR EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900
GRANDS PRIX AUX EXPOSITIONS UNIVERSELLES
Liège 1905, Milan 1906, Bordeaux 1907, Londres 1908, Bruxelles 1910
Hors Concours, Membre du Jury Turin 1911 et Gand 1913.

MACHINES MODERNES

à Rincer, Tirer, Boucher et Capsuler les bouteilles
MARCHANT A BRAS OU AU MOTEUR

PORTE-BOUTEILLES & EGOUTTOIRS EN FER, etc
Demander le catalogue V. n° 48

Machine à Boucher

LE SIMPLEX
bté S.G.D.G.

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soutrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1.50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

VIGNES AMÉRICAINES ET FRANCO-AMÉRICAINES

TONNERRE
(YONNE)
Téléphone n° 31.

LAVAUX

CHEVALIER
du
MÉRITE AGRICOLE

CENT MILLE plants greffés ROUGES & BLANCS toutes variétés sur tous porteurs recommandés.
CENT MILLE producteurs directs ROUGES & BLANCS toutes variétés et de tous hybrideurs.
Vastes champs d'expériences. — Importants vignobles.

VINS de ma récolte, Rouge, Blanc et Rosé. fins et ordinaires, en cercle et en bouteilles.
VINS EN GROS ET A LA COMMISSION

CIDRES DE POMMES, première qualité, fabriqué à la maison. **Expédition tous les jours**

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la yrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIÈRES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales).

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES à **VIN**

RÉSERVOIRS
PLANCHERS
Etude de projets

TUYAUX
en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE

R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE

Echalas, Piquets, Tuteurs

en bois de PIN rond
INJECTÉS A LA CRÉOSOTE
et au sulfate de cuivre, par vide et pression
DURÉE : 15 à 25 ans

ÉTIENNE VALES
40, rue Sullivan, BORDEAUX
Médaille d'or Bordeaux 1895

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets
MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT
Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol
PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTÉRICIDE, TRÈS PUISSANT
MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :
Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nîmes, 1863 ; Draguignan, 1882
Société des Agriculteurs de France, 1866; Exposition Internationale de Nice, 1884
LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES
Épernay, 1861 et 1894 ; Bordeaux, 1895 ; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt GARDET, à APT (Vaucluse),
ou à Lt GARDET, à ORAN (Algérie).

GRANDE CULTURE DE VIGNES FRANCO-AMÉRICAINES

LEO FOURNIER
CASTILLON (Gironde) *Téléphone 34*
Maison fondée en 1885. — *Pépinières soumises au contrôle de l'Etat*
Succursale à KOUBA-ALGER

Cépages du Midi, du Bordelais, du Centre
BOUTURES POUR GREFFAGES ET PRODUCTEURS DIRECTS

P.-S. — Nos Clients d'Algérie sont priés d'adresser leurs demandes à à **M. Maurice FOURNIER, KOUBA-ALGER.**

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

PARIS. — Imp. Levé, rue Cassette 17.

26e Année. — Tome L. N° 1284 Paris, 6 Février 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Docteur ès sciences.
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Membre du Conseil supérieur de l'Agriculture,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

		Pages
Adrien Berget....	La question viticole en Alsace et Lorraine restituées (*suite*).	81
L. Mignot.....	Les hybrides Producteurs directs en Anjou.....	85
Emile Blanchard..	Les hybrides Producteurs directs dans la Loire.....	87
C. Adam.....	Les Producteurs directs dans les Vosges.....	88
G. Arnaud.....	Fumagines de la vigne.....	90

Actualités. — Institut : Académie des Sciences : Election d'un membre titulaire. — Les vins et les services de l'Intendance (Pierre Causse). — Les vins réquisitionnés et la jurisprudence. — Les revendications viticoles dans les Pyrénées-Orientales..... 93

Revue commerciale. — Cours des principaux produits agricoles : Vignes américaines; céréales; pommes de terre et légumes secs; fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne; huiles d'olive, de lin, de colza; suifs; miels; esprits et sucres; bétail; engrais, tourteaux, etc...; fruits et primeurs..... 96

Bulletin météorologique..... 96

Rédacteur en chef : R. BRUNET
Ingénieur agronome, Propriétaire-Viticulteur.

La REVUE paraît tous les JEUDIS et publie de nombreuses figures et planches en couleurs

ABONNEMENTS :

France et Colonies : Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

Bureaux de la Revue : 35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).
***Téléphone* : Gobelins 10-32**

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES

DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

VITICULTEURS

Venez visiter mes Pépinières.

Voici l'époque où il faudra penser à vos futures plantations. Soucieux de vos intérêts vous devez dès maintenant vous assurer les plants dont vous aurez besoin. Pour en vérifier l'authenticité et la belle végétation il est indispensable que vous veniez visiter mes pépinières qui sont les plus belles et les plus vastes de la région. Vous verrez à **Manduel** (Gard) 15 hectares de vignes greffées sur racinés sur place sur les meilleurs porte-greffes, **41-B**, **420-A**, **1202**, **Lot**, **93-5**, etc., etc.

La plus grande partie de ces greffes ont des pousses de 0 m. 80 à 1 mètre et totalement indemnes de maladies. Voici les variétés disponibles que vous pourrez vous faire réserver après les avoir visitées.

PLANTS GREFFÉS. — Carignan, Aramon, Cinsault, Alicante, Grand noir, Clairette, Gaillard 157. Greffes sur place sur racinés en pépinières sur 41-B, 420-A, 93-5, 1202, 3309 etc., etc , marchandises extra choix. — 7120 greffés sur 3309 et Rupestris du Lot, producteur direct ayant donné cette année les meilleurs résultats comme abondance de récolte et qualité du vin, chez certains propriétaires jusqu'à 16 degrés et sans aucun traitement.

RACINÉS PORTE-GREFFE de toutes les variétés ci-dessus, racinés d'une belle longueur et grosseur greffable. 300.000 greffes. variétés du Bordelais et du centre de la France, soudures parfaites à 180 francs le mille, prix du gros. 200.000 belles greffes, variétés de raisins de table, chasselas rose, chasselas musqué, muscat de Hambourg, admirable de Courtillet, 200 francs le mille, prix du gros. Chasselas doré 250 francs le mille.

Puis à **Montélimar**, 25 hectares de pépinières à 3 kilomètres de la ville, sur la route du Teil. — Pour traiter s'adresser à M. **Commerçon-Faure**, propriétaire, domaine de Meyère, à **Montélimar** (Drôme).

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE

Par P. VIALA et PACOTTET. — Prix : **3 francs.**

SOLUTION ARSENICALE ANTISEPTIQUE

TRAITEMENT D'HIVER

PYRALUX

RADICAL CONTRE PYRALE
ET LA MORTALITÉ
DES SOUCHES

Seul Fabricant

PRODUITS OTTO BÉZIERS

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang { comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD. comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCÈS CONSACRÉ PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, nie avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

Cie DES PHOSPHATES DE CONSTANTINE

Société Anonyme au capital de 20.000.000 de francs

Siège social :
86, rue Saint-Lazare, Paris

Adresse télégraphique : MINALTU-PARIS
Téléphone { CENTRAL : 31-95 / CENTRAL : 12-81

Mines au DJEBEL-KOUIF, près Tébessa
Port d'embarquement : **BONE**
} Algérie

PHOSPHATES DE CHAUX Qualités : 65/70 o/o — 60/65 o/o

MOINS de 1 o/o de fer et alumine réunis

Maximum de récolte dans son jardin en lisant

l'ALMANACH du jardinier

ENVOYÉ A TOUS gratuit et franco par **Ch. LEMAIRE**, *grainier*, 103, Boulé Magenta, PARIS

1919

Bouillie *CUPRI-SULFI-FORMOLÉE* Jacquemin

Invention G. GIMEL ✠ O, brevetée S. G. D. G.

TRAITEMENT SIMULTANÉ DU

Mildiou, Oïdium, Black-Rot, Cochylis, Eudémis, Cigarier

de toutes autres maladies cryptogamiques et de tous insectes

de la VIGNE, ARBRES FRUITIERS, FLEURS et LÉGUMES

Nouvelle Bouillie U.-U. Pyridinée (Extra-Insecticide)

La Bouillie U.-U. est supérieure à toutes les Bouillies mixtes et **remplace à elle seule Sulfatages** et **Soufrages**. Son emploi est économique, il réduit la main-d'œuvre, simplifie les manipulations tout en assurant une préservation parfaite de la Vigne et des Arbres fruitiers contre les Maladies cryptogamiques et les Insectes.

Composition de la Bouillie U.-U et de la Bouillie U.-U. pyridinée extra-insecticide.

DENSITÉ : 1.200 environ.

Il était naturel d'associer tout d'abord les deux éléments de lutte couramment employés contre l'Oïdium et le Mildiou, le *soufre* et le *cuivre*.

Nous avons pensé à utiliser la puissance antiseptique de la *formaldéhyde* et nous avons réussi à la *combiner* au soufre et au cuivre sous forme de bisulfite cuivreux-formol. Cette combinaison se fait par addition, sans aucune élimination, et se scinde si facilement en ses constituants, qu'elle nous a semblé être la forme idéale sous laquelle cette *bouillie anticryptogamique combinée* devait présenter son maximum d'action.

La bouillie U.-U. renferme :

I. Du *cuivre soluble à action rapide*, spécifique du Mildiou de la feuille et de la grappe, des Rots gris et brun, du Rot blanc, du Black-Rot.

II. Du *cuivre insoluble*, sous forme d'oxyde de cuivre hydraté bleu, à *action lente*, spécifique des mêmes champignons

III. Un *sel très bisulfité* pouvant céder facilement son *acide sulfureux* (Berthelot, bisulfites métalliques combinés aux aldéhydes), dont l'action destructive de l'Oïdium est bien connue mais peut être insuffisante.

IV. Du *formol*, dont la puissance antiseptique et insecticide remarquable complète l'action insuffisante de l'acide sulfureux.

Le problème économique consistant à fusionner en un seul les divers traitements : sulfatage et soufrage se trouve résolu par la bouillie U.-U. cupri-sulfi-formolée.

Bouillie U.-U. pyridinée.

C'est la bouillie *extra-insecticide* par excellence. Elle est inoffensive, ne renfermant aucun poison pour l'homme, et elle donne des résultats meilleurs que toutes les autres formules.

Elle se prépare *de la même façon et s'emploie aux mêmes doses* que la bouillie U.-U.

La **pyridine** est fortement préconisée depuis 1910 et, en raison de ce qu'elle est inoffensive pour l'homme, son emploi va prendre beaucoup d'extension. M. le Dr Cazeneuve critique et met en doute l'efficacité de l'arséniate de plomb et le déconseille pour sa nocivité, mais il est un chaud partisan de la pyridine. MM. le Dr Maisonneuve, Moreau et Vinet, d'Angers, lui ont reconnu une efficacité voisine de celle de la nicotine.

Nous avons mis en fabrication depuis sept ans une bouillie U.-U. **cupri-sulfi-formolée**, combinée à la **pyridine**, ayant une action *extra-insecticide, même supérieure à celle des arséniates et de la nicotine*. Les viticulteurs peuvent adopter cette formule toute préparée avec la plus entière confiance : ils ont à leur portée un produit inoffensif pour l'homme, extrêmement efficace, ne demandant aucune préparation et économisant la main-d'œuvre des traitements insecticides, car elle *opère à la fois* comme un **sulfatage**, comme un **soufrage** et **comme un traitement insecticide**.

Avantages résultant de l'emploi de la Bouillie U.-U.

Indépendamment de la sûreté d'action, il y a intérêt pour le viticulteur à en faire usage toutes les fois qu'il faut recourir aux sulfatages et aux soufrages pour préserver son vignoble.

La bouillie Unique-Usage permet au viticulteur de réaliser une économie moyenne de 12

à 17 francs par hectare sur les anciens traitements, et c'est très appréciable !

Ces chiffres, on le conçoit, n'ont rien d'absolu, car le nombre de traitements peut être plus ou moins élevé et les quantités de produits employés plus ou moins fortes, mais ils permettent de faire une comparaison aussi exacte que possible à égalité d'efficacité.

En résumé, principaux avantages :

1° Economie d'argent appréciable ;

2° Economie de main-d'œuvre résultant de la *suppression du soufrage ;*

3° Préparation des plus simples et toujours identique à elle-même, d'un dosage déterminé reconnu le meilleur ;

4° Action *insecticide,* à l'égard de la Pyrale et la Cochylis et des principaux insectes nuisibles à la vigne ;

5° Pas d'action nuisible sur la végétation ;

6° Facilité de pulvérisation et jamais d'encrassement des appareils ni des jets ;

7° Possibilité d'employer tous les systèmes de pulvérisateurs en *cuivre,* même les appareils à pression d'air, d'acétylène ou d'un autre gaz.

Si l'on est tenu de faire des traitements insecticides supplémentaires, la *bouillie U.-U. pyridinée* est encore plus avantageuse, car son prix de revient n'est guère supérieur à celui de la bouillie U.-U : on gagne donc en plus le prix d'achat de l'insecticide, qui est généralement élevé, et la main-d'œuvre.

Mode d'emploi de la Bouillie U.-U ou de la Bouillie U.-U. pyridinée.

	Quantité de Bouillie U.-U par hectolitre d'eau.	Quantité de liquide à l'hectare pour environ 5.000 pieds à l'hect.
1er Traitement	1 litre 1/2	200 litres
2e —	2 litres	300 à 400 litres
3e —	2 litres 1/2	500 litres

Bien que la Bouillie U.-U. puisse s'employer sans aucune addition alcaline, en l'étendant seulement d'eau dans les proportions susindiquées, nous conseillons une addition de **100 grammes de chaux grasse** ou **250 grammes de cristaux de soude** par litre de Bouillie employé à préparer le liquide à pulvériser, afin de marquer plus nettement la feuille. Toutefois, si la chaux est impure, il faut en mettre **150 grammes par litre**, et il faut même aller à **200 grammes**, si l'on emploie de la chaux hydraulique.

Mais nous insistons sur ces doses, à ne jamais dépasser.

On ajoute d'abord la Bouillie U.-U. dans l'eau et, après agitation seulement, on introduit le lait de chaux, la soude, ou tout autre alcali en versant lentement et continuant d'agiter.

Préparée ainsi, elle conserve encore une légère acidité qui la rend instantanément efficace, tout en étant d'une action durable.

Il faut **30 kilogrammes de Bouillie U.-U. à l'hectare**, *pour 3 traitements et* **40 kilogrammes** *pour 4 traitements.*

Nous insistons sur ce que les *pulvérisations* de Bouillie U.-U. demandent à être faites avec soin ; il ne suffit pas d'arroser superficiellement les ceps, mais il faut entrer le jet à l'intérieur, **afin que les grappes, comme les feuilles, soient recouvertes par le liquide.**

Les cépages américains producteurs directs, comme l'Othello, le Noah, l'Herbemont, etc., sensibles aux composés sulfités et brûlés par les soufrages, n'ont pas à souffrir de la bouillie Unique-Usage, pourvu que les pulvérisations ne soient pas faites en pleine chaleur (de 10 heures à 3 heures du soir) Elle constitue donc une ressource précieuse pour préserver ces cépages de l'Oïdium.

Un mode d'emploi détaillé est envoyé avec chaque commande.

Sur demande, il est adressé gratuitement un prospectus complet, donnant des indications sur :

Traitement d'hiver de la vigne et des arbres fruitiers.

Maladies diverses des arbres fruitiers et des légumes.

Nombreuses attestations de viticulteurs de toutes les régions.

On peut nous demander la grande brochure illustrée :

« Traitements rationnels de la Vigne et de toutes les plantes cultivées. »

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

Envoi gratuit.

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de La* **Claire**

A l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

ATTESTATIONS

Parmi les notabilités du monde agricole qui ont expérimenté et recommandé la Bouillie U.-U. ou qui en ont parlé dans leurs publications, nous nous permettons d'en citer un certain nombre à titre de références :

MM.

Donon, Professeur départemental d'Agriculture du Loiret.

Prosper Gervais, Président de la Société des Viticulteurs de France, Vice-Président de la Société des Agriculteurs de France.

Ravaz, Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

Pacottet, Maître de Conférences de Viticulture à l'Ecole de Grignon et Bahly, Répétiteur.

Guillon, Inspecteur de la Viticulture, Directeur de la Station viticole de Cognac.

Ducomet, Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Rennes, dans son livre *Pathologie végétale.*

Latière, Ingénieur Agronome, Rédacteur de la Chronique viticole de l'*Agriculture Nouvelle*, Propriétaire à Roquebrussanne (Var).

MM.
Rozeray, Prof. dép. d'Agric. des Deux-Sèvres.
Couvergne, — — du Gard.
Fondard, — — des Basses-Alpes.
Belle, — — —
Chappaz, — — de la Marne.
Dupont, — — de l'Allier.
Morain, — — du Maine-et-Loire.
Faasse, Bonnet, Bellet, Bonnefont, Garapon, Gay, Collas, Huvreux, Léger, etc., Professeurs spéciaux d'Agriculture.

MM.
L'Abbé Ouvray, Publiciste agricole à Vendôme (Loir-et-Cher).
D'innombrables Syndicats agricoles : Syndicat central des Agriculteurs de France, Syndicat des Agriculteurs de la Vendée, Société Vigneronne de Buzançais (Cher), Société de Viticulture de l'arrondissement de Châtillon-sur-Seine.
M. Authelin, Président de la Société Lorraine de Viticulture, etc.

Lire les autres attestations détaillées dans les brochures envoyées sur demande.

JANVIER 1919

NOUVEAUX PRIX & CONDITIONS DE VENTE

DE LA

Bouillie Cupri-sulfi-formolée et de la Bouillie U. U. pyridinée

Par suite de la nouvelle augmentation considérable des matières premières et des emballages, nous avons dû apporter une majoration à nos anciens prix. Ci-dessous les nouveaux prix.

Rappelons qu'il faut en moyenne 30 kilos de Bouillie à l'hectare pour 3 traitements, et 40 kilos pour 4 traitements.

L'expédition est faite en bonbonnes de capacités suivantes :

	Bouillie U.-U.	Bouillie U. U. pyridinée extra-insecticide
Bonbonnes de 3 kilos, *franco gare par postal (pour la France).*	12 50	15 »
— de 6 kilos, — — .	25 »	27 50
Bonbonnes de 12 kilos (*Port à la charge de l'acheteur*).....	42 50	46 50
— de 30 kilos —	96 »	106 »
— de 60 kilos —	185 »	205 »
Par fût de 130 kilos environ (ou en bonbonnes de 60 kilos, à notre choix). Le kilo.....	3 05	3 35
— de 240 kilos environ (ou en bonbonnes de 60 kilos, à notre choix). Le kilo.....	2 95	3 25

Franco port et emballage en petite vitesse pour la France, et au port d'embarquemen pour les Colonies et l'Etranger.

Pour les bonbonnes de 12, 30 et 60 kilos, et pour les fûts, **l'expédition sera toujours faite en petite vitesse, sauf ordre formel de l'acheteur.**

Pour une première commande, prière de donner des references, ou d'envoyer un mandat. Pour les envois contre remboursement, on ajoutera 1 franc à la facture pour retour d'argent, si l'envoi se fait par postal, et 1 fr. 50 si l'envoi se fait par petite ou grande vitesse.

Pour les factures au-dessous de 20 francs, dont nous n'aurons pas reçu le montant

avant le 15 du mois suivant, nous ferons traite à la fin de ce même mois, sans nouvel avis, en ajoutant 75 centimes pour frais de recouvrement.

Pour toute commande dépassant 100 kilos, nous ferons le franco de port en petite vitesse.

Tous ces prix, sauf hausse sensible sur le cours des matières premières.

N.-B. — Les factures de nos marchandises sont généralement adressées aux clients le lendemain de l'expédition. Nous pouvons donc joindre à ces factures les récépissés délivrés par la gare. Ceux-ci peuvent servir aux clients qui ont des réclamations à adresser aux transporteurs, seuls responsables, pour retards, avaries, pertes, etc.

Dans ce dernier cas joindre le récepissé à la facture à présenter au chef de gare.

Possédant le récépissé d'expédition, il est absolument inutile de nous écrire pour nous demander si l'expédition a bien été faite. Celui-ci le prouve.

Nous invitons les Clients à nous remettre leurs commandes le plus tôt possible, livrables à la date qu'ils indiqueront à leur choix, ceci pour éviter tout retard dans les moments de presse.

Adresser toutes les commandes, envois d'argent, demandes de renseignements, etc., à :

M. G. JACQUEMIN O ✠, Institut de Recherches Scientifiques

à **MALZÉVILLE** (Meurthe-et-Moselle),

ou aux agents accrédités.

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

A base de glycero-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.

INVENTION G^r GIMEL

Breveté S. D. G. D.

(Sulfitage et phosphatages simultanés)

Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.

affirmés par l'emploi du Bio Sulfite sur plus de 7 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur **Bio Sulfite** *et* **Multilevures**.

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES

OU

Multilevures

RADIOACTIVES JACQUEMIN

PRÉPARÉES A

LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN**, O ✠, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZEVILLE, près Nancy.**

A TRAVERS LES GRANDS VIGNOBLES

FRANÇAIS ET ÉTRANGERS

Par R. BRUNET. — PRIX : **8** FRANCS

GRANDES ASPERGERIES MODELES

Tous nos Numéros, Marques et Noms sont DÉPOSÉS

N° 00. "ASPERGE EXPRESS" NOUVEAUTÉ SENSATIONNELLE, à végétation ultra-rapide. PRODUISANT DÈS LA 2e ANNÉE. *Qualité exquise, Grosseur et Rendement prodigieux.*

GRIFFES spéciales, extra-fortes, le cent. 19 fr.; les 50, 12 fr.; les 25, 8 fr., avec notice.

N° 0. "PERFECTION" extra-hâtive, *de production et de grosseur incomparables.* D'un an 10 fr.; repiquées extra-fortes, 13 fr.; Les 50 griffes, 6.60 et 8.60; Les 25, 5 fr.

N° 1 BIS. "TRIOMPHE DES PATUREAUX". *La plus Grosse Asperge du Monde.* Nouveauté, mi-hâtive (Mêmes prix que le No 0 "Perfection").

N° 1. HATIVE D'ARGENTEUIL perfectionnée, le cent, d'un an, **5.80**, de 2 ans, 7.60, très fortes, 9.80; repiquées, extra-fortes, 11.25 (Le tout franco gare contre mandat).

Catalogue et méthode de culture gratis contre cette annonce (Traité complet 75 cent.).

H. LEVAUVRE Propriétaire, Asparagiculteur-Spécialiste. Villa des Patureaux, près La CHARITÉ (Nièvre)

Maison de confiance fondée en 1872, la seule réellement spéciale et diplômée.

10 Premiers Prix, Médailles d'Or, etc. — Références et Attestations de premier ordre.

L'Asperge « Perfection » peut rapporter de 3.000 à 5.000 francs net à l'hectare.

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } **TOULOUSE**

Destruction du MILDIOU et du BLAC ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.
En sachets : 2, 3 et 5 k.

ENGRAIS

Chiquettes, Bourres de laine, Cornailles
Poudres d'os, Marc de colle
Sangs desséchés, Viandes desséchées
Guanos de Poisson

Nitrate de soude, Sulfate d ammoniaque
Sulfate de Potasse, Cianamide
Superphosphates

MATIÈRES PREMIÈRES DIVERSES

USINE DE LA ROUBINE 40, Quai Port Notre-Dame BEZIERS

BOUILLIE
BORDELAISE
CÉLESTE

LIVRAISON IMMÉDIATE

USINES JULLIAN FRÈRES

LES FILS DE M. JULLIAN AINÉ, Srs

BÉZIERS

SOUFRE TITAN. — Le stock accordé par le Ministre de l'Agriculture étant épuisé, nous ne pouvons plus nous engager, mais nous espérons recevoir un lot supplémentaire et avertirons alors notre clientèle.

Vous avez le plus grand intérêt
A INSTALLER PARTOUT
(Immeubles, Villas, Châteaux, Usines, etc.

Chaudière pour chauffage à eau chaude.

Le chauffage central

(Eau chaude, vapeur à basse pression, etc.)

Seul mode de chauffage propre, sûr, pratique, merveilleusement réglable, très hygiénique, très économique et augmentant la valeur de tous les immeubles.

Applicables en tous lieux, à toutes habitations et à tous corps de bâtiments.

Demandez tous renseignements, conseils aux Ingénieurs-Constructeurs spécialistes des

Etablissements SULZER 7, Avenue de la République :: :: PARIS :: ::

Références par milliers. — *Succursales : Nice, Marseille, Lyon, etc.*

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et
TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { longueur 3m 70
largeur 0m 90 sans crampons
largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

FA[illegible]R FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 19[illegible]0

POMPES A [illegible] à courant continu, à bras et au moteur. — **ROBINETTERIE**
POMPE pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPE [illegible] vitesse pour moteurs rapides.
Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

A. BOUDE & FILS O. MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Herault, ces Soufres employés **seuls** ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES à **VIN**

RÉSERVOIRS
PLANCHERS
Etude de projets

TUYAUX
en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE

R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE

Echalas, Piquets, Tuteurs

en bois de PIN rond
INJECTÉS A LA CRÉOSOTE
et au sulfate de cuivre, par vide et pression
DURÉE : 15 à 25 ans

ÉTIENNE VALES
40, rue Sullivan, BORDEAUX
Médaille d'or Bordeaux 1895

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place*
Écrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERG ZE (Gard).

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'obje d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'institut* **La Claire**

à L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. BERTRAND. — Prix : 5 fr.

GALLIA

SOCIÉTÉ FRANÇAISE ANONYME
DE PRODUITS AGRICOLES ET ANTICRYPTOGAMIQUES

Au Capital de 250.000 francs entièrement versé.

DIRECTEUR COMMERCIAL : Henri POUS

DIRECTEUR TECHNIQUE : Pierre CARLES, INGÉNIEUR-AGRICOLE O ✿ ✿

Bouillie Cuprique « GALLIA »

Efficacité Incontestable
Ne brûle pas, n'engorge pas
N'est pas enlevée par les eaux de pluie.

Soufre à l'Hydrate de Cuivre GALLIA

Stéatite Cuprique GALLIA

Soufre au Chlorure de Baryum P.C.

Action absolue contre l'oïdium.

USINE et BUREAUX :
Avenue de la Font-Neuve, BÉZIERS

Téléphone : 9,94

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Tabledes matières contenues dans les 20 premières années de la Revue
Prix : 10 *fr. et pour les Abonnés :* 5 *fr.*

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1 600 000 fr — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS

M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

Almanach Agricole du XXE Siècle

(*19e Année*)

La meilleure technique des engrais. — Renseignements culturaux.
Résultats d'expériences. — Comptabilité agricole.

OUVRAGE ÉLÉGANT, PRATIQUE ET PRÉCIEUX A CONSULTER

L'ALMANACH AGRICOLE

constitue le véritable **vade-mecum** du Cultivateur de progrès.

L'Almanach Agricole du XXE Siècle

est adressé *gratuitement* et *franco*
à toute personne *intéressée* qui en fait la demande

à M. C.-L. TRUPEL

Délégué des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili,

60, rue Taitbout, Paris (9e).

Envois **collectifs**, sur demande, aux **Syndicats** et aux **Groupements agricoles**.

BOUILLIE VIVAX

Microline "Poudre cuprique"

Action immédiate et durable

"La Littorale" JL Béziers

ATELIER DIOMEL PARIS

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins

SAINT-LOUP (Marseille).

26e Année. — Tome L N° 1284 Paris, 6 Février 1919.

REVUE DE VITICULTURE

LA QUESTION VITICOLE EN ALSACE ET LORRAINE RESTITUÉES (1)

III. — Mesures a envisager. — La reconstitution.

La seconde œuvre qui s'impose en Alsace-Lorraine à l'attention des dirigeants de la politique économique et de l'agriculture françaises est celle du relèvement des vignobles en état de dépérissement du fait de la guerre et de la reconstitution totale de ceux disparus dans les zones du front.

Elle suppose deux conditions essentielles : une *expérience acquise* permettant de mettre aussitôt le problème *au point* et des *ressources financières* spéciales pour la mener à bien dès que possible.

Au premier de ces points de vue, le retour à la France n'aura que des avantages. Il met au service de nos frères retrouvés le concours d'une expérience exceptionnelle de quarante années acquise dans toutes nos régions viticoles pour la défense des vignobles phylloxérés d'abord, et plus encore pour leur reconstitution. Les vignerons d'Alsace-Lorraine ne risqueront plus de se heurter au parti pris d'une administration obstinée, par souci d'intérêts autres que ceux de leur pays et peut-être bien des viticulteurs eux-mêmes, à s'enfermer dans le système exclusif de l'extinction et de l'arrachage sans vouloir tolérer d'effort sérieux pour la reconstitution (2). Tous les problèmes relatifs au greffage, à l'adaptation et au choix des porte-greffes ou à l'expérimentation des hybrides pourront ainsi être rapidement élucidés en profitant de l'occasion exceptionnelle qu'offre la nécessité de replanter les vignobles détruits par le canon en Haute-Alsace et en Lorraine moyenne.

Mais il faut néanmoins tenir compte ici d'un fait embarrassant. C'est qu'au point de vue de la reconstitution elle-même, nous nous trouvons dans une période de transition qui ne laisse pas d'être compliquée de beaucoup d'incertitudes. La solution qui était apparue comme définitive à la majorité des viticulteurs français durant quinze à vingt années, celle de la *reconstitution par le greffage de nos anciennes variétés sur porte-greffes américains*, est en ce moment ébranlée, surtout dans les vignobles septentrionaux, par la crise nouvelle dérivée de l'exaspération des maladies cryptogamiques, surtout du Mildiou depuis 1910. Elle tend à perdre

(1) Voir nos 1274 et suivants.

(2) Elle s'opposait même à toute vulgarisation de ses méthodes françaises. Témoin cet exemple personnel. En 1906, un entomologiste allemand réputé, le Dr Dewitz, nous avait demandé l'autorisation de traduire dans sa langue notre petit manuel pratique de la Bibliothèque utile F. Alcan, *la Viticulture nouvelle*. Son manuscrit, demandé par la librairie Zabern, de Mayence, allait à l'impression quand l'Administration et les Associations des négociants en vins du Rheingau et du Palatinat pesèrent sur l'éditeur et le contraignirent à renoncer à cette publication, trop favorable, pour eux, à la reconstitution sur cépages américains.

aujourd'hui bien du terrain devant une solution plus simple en apparence, celle de la *reconstitution par les nouveaux hybrides franco-américains très résistants* (?) à ces maladies et suffisamment au Phylloxera (??). Mais les progrès incontestables réalisés depuis une quinzaine d'années dans cette voie ne sont pourtant pas tels qu'on puisse conseiller aux viticulteurs alsaciens et lorrains de s'y engager sans réserve, car leur expérimentation est bien peu avancée sous leurs climats. Et puis, un changement radical de cépages n'est naturellement pas possible pour eux, sans mettre en grave péril la réputation séculaire et la qualité de leurs vins. Les régions à bons vins, en particulier, ne sauraient songer à abandonner les Pinots ou Traminers et plus encore le Riesling sans s'exposer à une déchéance fatale. Aucun hybride blanc ne reproduit jusqu'ici suffisamment le type de celui-ci même pour lui être comparé; tout au plus pourrait-on songer présentement à greffer concurremment avec lui les hybrides de *Viniferas* créés par Oberlin pour conserver ses qualités tout en corrigeant ses défauts, surtout celui d'une maturité tardive. De même en Lorraine, avec les meilleurs cépages connus, les Pinots, Petit blanc et Aubin.

La seule tactique vraiment pratique à conseiller aujourd'hui doit consister : 1° à maintenir tant qu'il se pourra les vignobles actuels des meilleures expositions par une défense énergique contre le Phylloxera au moyen du sulfure de carbone et par les traitements les plus éprouvés contre les autres maladies; 2° d'autre part, à profiter de la reconstitution à opérer de suite, des vignobles détruits pour tirer parti des porte-greffes et cépages dont peut disposer aujourd'hui la viticulture, étudier l'adaptation aux sols et aux climats de l'Alsace-Lorraine des meilleurs d'entre eux, éprouver les méthodes différentes et dégager, par comparaison, les enseignements *locaux* indispensables pour un développement ultérieur (1).

Précisément, il faut redouter ici ce que nous avons vu se développer sur les confins du Jura : l'apport sur les marchés de toutes sortes de variétés déjà trop connues, mais offertes aux paysans non instruits qui ne recherchent que le bon marché et se laissent entraîner à des plantations sans avenir. Ce fut l'histoire du vieux Clinton, abandonné depuis trente ans dans le Midi, mais sans cesse porté de plus en plus vers le Nord, sous le déguisement fallacieux de tous ces noms de

(1) *Situation de la viticulture alsacienne.* — Pour le moment les vignobles alsaciens-lorrains, comme les nôtres, ont souffert surtout du manque de main-d'œuvre. Il n'en est pas de même des vignobles allemands auxquels le gouvernement boche sacrifiait délibérement ceux des pays jugés trop français. La viticulture allemande travaillait avec des prisonniers de guerre tandis que presque tous les hommes valides d'Alsace et de Lorraine avaient été mobilisés ou déportés. « C'est aussi pour cela, nous écrit M. Bürger, que nous avons fait des récoltes tout à fait différentes selon l'état d'entretien des parcelles (depuis 0 jusqu'à 100 hectolitres à l'hectare). La société de guerre de Berlin, qui était chargée de la distribution du sulfate de cuivre, était très injuste. Les viticulteurs badois reçurent par exemple cette année 72 kilogrammes par hectare et nous, par contre, 25 seulement par hectare.

« Quant à la vente des vins, très calme jusqu'à la fin de 1915, elle avait été depuis l'objet d'un mouvement de hausse rapide. Jusque-là des maisons favorisées avaient pu vendre les produits de la viticulture alsacienne aux marchands de vins allemands qui les revendaient comme vins du Rhin ou de la Moselle aux *intendantures* militaires. Mais les troupes qui occupaient l'Alsace se mirent à estimer ces vins qui, dès le commencement de 1917, se mirent à hausser en augmentant toujours jusqu'à l'armistice. La récolte de 1918 valait alors 400 marks l'hectolitre pour les vins ordinaires, 500 marks les vins de Riesling et Gentil et 700 marks les vins d'hybrides Oberlin. Depuis, ces prix ont baissé jusqu'à 120 à 200 marks l'hectolitre pour les blancs et 300 marks pour les vins d'hybrides Oberlin. »

fantaisie: Bacchus, Pouzin, Plant des Carmes, Grand Cuirassé, etc. Semblable mouvement tend à se dessiner aujourd'hui pour d'autres Producteurs directs au produit non moins vulgaire : Noah, 4401, Terras, etc. D'autres pourront, parmi les plants greffés, répandre, sans plus d'intérêt régional, les Gamays de toutes sortes, surtout les Teinturiers, qui ne sauraient donner mieux en Alsace qu'en Bourgogne, où commence leur recul. Evidemment, il vaudrait mieux pouvoir proposer aux viticulteurs de notre Rhin et de notre Moselle des certitudes définitives plutôt que des essais qui ne vont pas sans aléas. Mais l'agriculture moderne n'est-elle pas en perpétuel devenir et en permanente gésine de transformations? Ce serait se leurrer que de croire à une stabilité de résultats propice à la formation de routines nouvelles. Au contraire, l'effort vers le mieux et la recherche constante de toutes les améliorations et nouveautés possibles sont les meilleurs moyens de n'être jamais surpris par des situations nouvelles et de se préparer à faire toujours face aux mauvaises comme à profiter des avantages imprévus qu'elles peuvent faire surgir.

A ce point de vue, l'œuvre d'Oberlin, développée à la fois dans une double direction : d'une part, l'amélioration des anciens Viniferas par des hybridations judicieuses entre eux ; de l'autre, la création d'hybrides obtenus par leur croisement avec les cépages américains est, pour l'Alsace au moins, d'un intérêt primordial et considérable. D'ores et déjà, l'Institut viticole de Colmar créé sur ses indications par l'intelligente initiative de la municipalité de Colmar et sauvegardé durant la guerre, est en état de fournir les éléments divers des premières reconstitutions expérimentales les plus urgentes.

On peut se demander s'il n'y aurait pas avantage à le charger, sinon de la fourniture exclusive des matériaux de la reconstitution, comme le canton de Vaud l'a fait en Suisse romande pour son école de viticulture de Vevey, tout au moins du *contrôle* de l'opportunité et de l'authenticité des introductions faites par le commerce libre. La création d'un semblable Institut s'impose maintenant en Lorraine, à Nancy ou dans ses environs, pour effectuer les recherches indispensables, créer et étudier les hybrides *locaux* qui seront toujours plus aptes que des introductions méridionales à satisfaire dans l'avenir les besoins particuliers des vignerons des côtes de Meuse ou de Moselle.

Mais où trouver les ressources importantes qui seront nécessaires pour cette triple tâche de défense des vieux vignobles restants, de reconstitution urgente de ceux détruits et d'expérimentations multipliées pour les besoins d'un prochain avenir? Pas de difficulté de principe pour les vignobles détruits par les opérations de guerre. L'Allemagne en est responsable comme de celle des fermes, usines et installations de toutes sortes anéanties par son vandalisme sauvage. A elle de fournir, et le plus tôt possible, capitaux, matériel et même la main-d'œuvre indispensables. L'évaluation des dommages de guerre, dont la note va lui être présentée, doit nécessairement comprendre l'évaluation de la reconstitution totale à opérer et des profits supprimés depuis son invasion jusqu'au jour de l'entrée en production des vignobles restaurés (1).

(1) Ces lignes étaient écrites quand nous recevons de notre vieil ami Authelin, président de la Société lorraine de Viticulture et d'Ampélographie, cette déclaration confirmative : « Nous

D'ailleurs, toutes nos lois et institutions en faveur du crédit agricole, dont M. Moreau-Bérillon trace ici-même pour la Champagne un excellent exposé qui nous dispense d'insister sur ce point pour l'Alsace, viendront ici à la rescousse pour faciliter les avances, stimuler et fortifier les efforts individuels. La pratique du crédit agricole, vulgarisée dans tous les pays du Rhin par les Caisses Raiffeisen, est d'ailleurs beaucoup plus familière aux vignerons de toutes ces régions qu'à leurs confrères français.

Au demeurant, la proposition que nous avons esquissée d'un relèvement local des droits de circulation sur tous les vins importés de France en compensation de la disparition subite des douanes sur les dernières frontières de l'Alsace-Lorraine est de nature à fournir tout le nécessaire jusqu'à la fin de la crise. Le produit de ces droits d'exception temporaires devrait constituer un *fonds commun* mis à la disposition des organes d'étude, de soutien et de restauration à grouper ou développer sous l'égide de la France pour appuyer l'action des grandes associations locales.

Pour défendre et soutenir les vignobles existants, le plus simple et le plus sincère serait peut-être, avec ces ressources, de faire comme pour la culture du lin dans nos départements du Nord, de créer une véritable *prime à la culture de la vigne* en Alsace et Lorraine, *seulement* dans les terrains qu'elle couvrait encore avant la guerre, par exemple à la date de 1910. Mais, à l'exemple de la municipalité de Colmar qui, dans l'intérêt de son octroi, avait depuis longtemps institué un service de sulfatage des vignes sur son territoire, cette prime pourrait être donnée en *nature :* en sulfure de carbone, sulfate de cuivre, soufre et insecticides divers distribués et employés avec le concours et sous le contrôle des agents de nos Services agricoles et des Sociétés de viticulture, de manière à assurer la certitude des traitements et l'efficacité d'une défense vraiment générale et collective.

Sans insister plus longuement sur les grandes lignes générales d'un programme qui ne peut être précisé et défini dans tous ses détails que par l'effort des intéressés eux-mêmes avec l'appui de toute la bonne volonté et de l'expérience françaises, nous nous bornerons à conclure :

1° Que ce que nous proposons pour l'Alsace et la Lorraine : la constitution d'une ou de deux *régions viticoles* pourvues d'une organisation propre à assurer

demandons que l'Allemagne soit tenue de reconstruire à ses frais et de fournir *en nature* tous les matériaux utiles qu'elle peut posséder : échalas, piquets, bois et fer, futailles, etc. C'est sur cette idée de *réparation en nature* que je vous demanderais d'insister dans la *Revue* en ce qui concerne les vignobles détruits. »

D'autre part, M. Kühlmann, directeur alsacien de l'Institut de Colmar, nous informe que l'Institut possède 1 hectare de pieds mères américains pour porte-greffes pouvant fournir environ 20 000 mètres de boutures des meilleurs porte-greffes éprouvés en France. Mais pour les Producteurs directs, l'obstruction boche inspirée par le Herr professor Dr Külisch, conseiller du ministère de l'Agriculture de Strasbourg, avait paralysé complètement les efforts de l'Institut qui ne dispose pour leur propagation que de petites parcelles, la plus ancienne de 6 ares et la dernière de 18 ares. Mais quelques particuliers des environs qui avaient importé de France des directs à l'insu des Boches, possèdent déjà nombre des meilleures variétés d Seibel, Couderc, Malègne et Castel, que l'Institut ne pouvait se procurer. Heureusement, Külisch et le maire boche Dieffenbach viennent d'être prestement expédiés, selon l'expression alsacienne, *de l'autre côté du Ruisseau*, au grand débarras de l'Alsace.

M. Kühlmann a très judicieusement résumé l'œuvre d'Oberlin dans un travail couronné par la Société industrielle de Mulhouse à la veille même de la guerre, « l'*Avenir de la Viticulture* ou sélection, culture par semis, hybridation de la vigne et *Mendélisme* ». Mulhouse (Extrait du *Bull. de la Société*, imp. Bader, 1914, br. de 25 p.).

leur maintien et leur prospérité, peut être du plus haut enseignement pour toutes les régions similaires de la France. Nous allons avoir à y revenir de suite pour la Lorraine. Mais la Champagne, non moins éprouvée, ne peut rester sans secours et, de proche en proche, c'est toute notre *viticulture septentrionale* au moins, qui peut ici se mettre utilement à l'école de l'expérience.

2° D'autre part, si l'Alsace et la Lorraine doivent beaucoup espérer de la France viticole, celle-ci peut en retour attendre d'elles d'autres bienfaits non moins précieux. Celui d'apprendre à ne pas laisser péricliter, sous couleur de fatalité naturelle qui n'est que débilité humaine, des sources de production et de revenu séculaires, serait déjà considérable. Mais l'esprit de bonne entente, d'association et de discipline qui est dans le caractère sérieux et les sentiments profonds de l'âme alsacienne ou lorraine peut utilement contribuer à développer chez nous ces vertus, un peu négligées avant la guerre en dépit d'honorables efforts. Si nous manquions à l'Alsace et à la Lorraine, celles-ci ne nous manquaient pas moins et, maintenant que nous nous retrouvons tous par l'effet du sacrifice héroïque de tant des meilleurs d'entre nous, saluons cette aurore comme celle d'une fraternité nouvelle de science et de travail pour un essor commun.

A. Berget.

LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS EN ANJOU

Sur cette question, comme sur beaucoup d'autres, il est difficile de mettre tous les viticulteurs d'accord. Dans un article que j'ai publié, en mai 1911, dans le *Petit Courrier d'Angers*, j'écrivais notamment ceci : « En dehors des coteaux du canton de D... (Maine-et-Loire), ma conviction est que l'avenir viticole de cette contrée est dans les Producteurs directs, à condition que l'on sache les choisir et qu'on en plante modérément, tout est dans la mesure, etc... »

Voici la réponse que le bureau du Syndicat des viticulteurs de ce canton me faisait quelques jours après, dans le même journal, par l'intermédiaire de son sympathique président : « Les vignerons de ce canton ne peuvent prendre au sérieux la planche de salut que vous leur faites entrevoir, dans les Producteurs directs, car ils savent très bien que ce serait la ruine de notre pays, etc. » Il y avait donc divergence absolue d'appréciation entre ces messieurs et moi. Qu'il me soit permis de faire remarquer que, depuis cette date, les viticulteurs ayant des vignes greffées dans ce canton n'ont pas fait leurs frais, sauf en 1911 et 1914. Tandis que ceux qui avaient des Producteurs directs ont fait de l'or. Ma « planche de salut » n'a donc pas fait naufrage.

Si je rappelle ces faits, c'est pour démontrer que je suis loin d'être l'ennemi des Producteurs directs. Mais il importe qu'ils soient mis à leur place et qu'o eur défende l'accès des grands crus. En ce moment, il y a un véritable engouement pour l'Othello et surtout le Noah. Ce regain de succès du vieux Noah est intéressant à observer; il ponctue, en quelque sorte, un courant dangereux qui

se manifeste d'ailleurs dans toutes les régions viticoles. On est partout disposé à sacrifier la qualité à la quantité. On oublie que, dans un avenir plus ou moins éloigné, les fûts peuvent devenir plus chers que le vin. Prévenons les crises de surproduction avec le cortège de misères qu'elles engendrent.

En Anjou, les nouveaux hybrides Producteurs directs sont peu répandus. Il en existe de très méritants, mais c'est à chacun de les étudier longuement sur place si on ne veut pas s'exposer à de graves mécomptes. Dans ce canton de D..., j'en ai expérimenté depuis vingt-cinq ans, en terrain de plaine, une vingtaine des meilleures variétés, choisies dans les collections de nos plus célèbres hybrideurs. Pour des raisons diverses, j'ai dû successivement en éliminer la plupart. En réalité, un seul mérite vraiment d'être propagé dans mon terrain d'essai. A titre de curiosité, j'ai planté ce (lauréat) il y a six ans, dans un coin de mon vignoble de Rochefort-sur-Loire, situé en coteaux schisteux. Mon cher hybride préféré, peu vigoureux dans ce terrain, produit moitié moins que mon Chenin blanc greffé sur Rupestris. On voit, par là, avec quelle circonspection il faut agir avec ces nouveaux venus. En général, pour obtenir des résultats satisfaisants avec les Producteurs directs, il faut les planter dans les bons sols perméables.

Il est à craindre qu'en raison des frais exorbitants que nécessite l'exploitation des vignobles greffés avec nos cépages indigènes, ceux-ci tendent à disparaître devant le flot envahissant des Producteurs directs. Les grands crus, notamment, vont se trouver en face d'un nouveau péril, contre lequel il importe de se mettre en garde. En viticulture il faut prévoir, alors que nous avons plutôt l'habitude de n'envisager que le présent.

Nos grands vins de France n'ont pas de rivaux dans le monde, nous devons donc maintenir leurs qualités respectives à tout prix. C'est par la qualité que nous conserverons et développerons notre suprématie à l'étranger. Malheureusement, l'exportation des vins a toujours été sacrifiée à d'autres intérêts, cependant moins légitimes. Il faut reconnaître que les intéressés n'ont jamais su grouper leurs forces, pour faire respecter leurs droits. A ce sujet, l'inertie actuelle des Sociétés viticoles est déplorable, pourtant l'occasion d'intervenir n'aura jamais été meilleure.

Toutes les régions à grands vins devraient se fédérer, dans le but d'étudier spécialement cette question. Il serait indispensable de placer à leur tête des hommes d'énergie et de valeur ayant fait leurs preuves. Il importe de secouer l'apathie de nos législateurs et de les obliger à s'occuper des questions d'ordre économique. Il est nécessaire d'exercer une pression sur les pouvoirs publics, afin qu'ils obtiennent après la terrible guerre, notamment de nos alliés, des conditions moins draconniennes pour l'entrée de nos vins dans leurs pays. Notre situation financière est d'ailleurs intimement liée à nos exportations.

Réservons une place aux Producteurs directs dans les pays à culture mixte, parce que dans ces exploitations on ne peut faire les traitements anticryptogamiques en temps utile. Certains vins d'hybrides peuvent même améliorer les petits vins de coulage, en leur donnant de la couleur ou de la tenue. Mais, à mon humble avis, ils ne peuvent faire plus et il serait prudent de ne pas leur demander davantage.

Toutes mesures utiles devraient être prises pour protéger nos cépages fins, sinon les coteaux qui en sont parés se couvriront peu à peu de genêts et d'ajoncs. Conjurons ce malheur et protégeons nos richesses nationales, nous en avons besoin.

L. Mignot.

LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS DANS LA LOIRE

La cause des Producteurs directs est désormais gagnée dans le département de la Loire. Je n'entends pas dire que du jour au lendemain on va planter des Producteurs directs en remplacement des anciens plants. Ce que je puis affirmer, c'est qu'un peu partout on est convaincu, aujourd'hui, qu'il faut surtout compter sur eux pour conserver le vignoble du département.

La conclusion à laquelle on arrive a d'autant plus de valeur que l'année n'a pas été marquée par des attaques de Mildiou. La supériorité des Producteurs directs est cependant nettement apparue.

Les stations d'observation créées dans le département ont servi de pierre de touche. Les visites faites à des collections plus anciennes et dans des plantations importantes de la vallée du Rhône et du Beaujolais ont fini de convaincre les hésitants.

Les observations ont porté sur les hybrides suivants :

Couderc, 106-46, 202-75, 4401, 7120, 272-60.

Seibel, 209, 1000, 2006, 5061, 880, 4681.

Bertille-Seyve, 618, 822, 872, 450.

Oberlin, 595, 604, 605.

Gaillard, 2, 157, 194.

Castel, 13706, 1028.

Baco, 24-23.

Hybrides Fournié.

L'opinion est, dans l'ensemble, *très favorable* aux Producteurs directs. Evidemment tous les plants n'ont pas la même valeur ; mais la presque totalité de ceux qui ont fait l'objet d'une observation attentive sont considérés comme très intéressants.

L'enquête à laquelle j'ai procédé a porté sur la reprise des boutures et des racinés, l'aptitude au greffage, les époques du débourrement, de la floraison, et de la maturité, la résistance aux diverses maladies, la production, la qualité du raisin et du vin. Je demandais enfin à mes correspondants de porter une appréciation sur chacun des plants. L'enquête, on le voit, était absolument générale.

Il résulte de cette enquête que certains Producteurs directs n'ont pas la même valeur partout et qu'il est impossible de porter sur eux une appréciation définitive et absolue. C'est une raison de plus qui justifie mon système de *stations d'observation*. Au lieu d'avoir dans le département un champ d'expériences uniques j'ai une quarantaine de petites collections disséminées dans toutes les région,

viticoles de la Loire. Toutes les années, au gré des suggestions qui me sont faites ou des miennes propres, j'ajoute quelques nouveaux plants. Nous pouvons ainsi tirer des conclusions applicables à une région très limitée, il est vrai ; mais nous évitons des erreurs toujours graves en viticulture.

Il nous faut dans la Loire des plants de première époque, des contemporains du Gamay. En certaines situations les plants de première-deuxième époque mûrissent dans la vallée du Rhône, le 7120 peut aussi donner des résultats; mais il vaut mieux ne pas sortir des plants de première époque.

La résistance aux maladies est considérée comme excellente. Je préconise de faire toujours un traitement par mesure de prudence.

Les Producteurs directs résistent non seulement aux cryptogames, mais aussi aux insectes. C'est ainsi que la Cochylis et l'Eudémis n'ont occasionné aucun dégât sur les Producteurs directs tandis qu'elles en ont causé de sérieux sur le Gamay. Un excellent viticulteur m'affirmait n'avoir pas trouvé un grain piqué de Cochylis sur les Producteurs directs, tandis que tous les grains de Gamay étaient touchés. Le fait a une très grande importance.

La production est généralement supérieure et de beaucoup à celle des plants du pays. Les Producteurs directs étaient cette année chargés de grappes. Les Gamays avaient une belle production, c'est certain ; mais on ne saurait la comparer à celle des Producteurs directs.

La qualité du raisin et, partant, celle du vin est variable, c'est évident; mais l'appréciation est généralement bonne. On trouve même la note excellente.

C'est dans les blancs qu'on trouve surtout les bons raisins. Le 272-60 de Couderc, le 157 de Gaillard jouissent d'une faveur incontestable et justifiée. Ce dernier, malgré qu'il exige un traitement au moins contre le Mildiou, apparaît de plus en plus intéressant.

Le Noah, malgré ses très graves défauts, continue, en quelques coins, à emballer les viticulteurs. Mais son fils, le 450 de Bertille-Seyve, gagne du terrain par ailleurs.

Les viticulteurs ont entièrement confiance ; ils se disent aujourd'hui que grâce aux Producteurs directs on vaincra les maladies cryptogamiques et les insectes comme antérieurement on a, grâce à d'autres hybrides, vaincu le Phylloxera et la chlorose (1).

EMILE BLANCHARD,
Ingénieur agronome,
Directeur des Services agricoles de la Loire.

LES PRODUCTEURS DIRECTS DANS LES VOSGES

Le département des Vosges est à la limite extrême de la culture de la vigne en France. De plus, avec son climat froid et humide, résultant d'une altitude élevée, il se trouve dans une situation difficile pour obtenir de bons résultats.

(1) *Erratum.* — Dans une note parue dans le n° 1263 du 12 septembre il faut lire à la page 174, 2e alinéa, 2e ligne : *mais malgré qu'on ait peu traité d'une manière générale.....* au lieu de : « mais comme on a bien traité d'une manière générale..... »

Avant l'apparition des maladies cryptogamiques et le développement des voies de communication, il y avait un intérêt à produire sur place le vin nécessaire à la consommation. Aussi, dans la région de la Plaine, seule propice, presque toutes les fermes et même les citadins possédaient des vignobles qui, les bonnes années, donnaient un vin agréable recherché et, en temps normal, fournissaient une boisson appréciée. Les calculs étendus sur une assez longue période montrent que jusqu'à l'apparition du Phylloxera en 1894, les faibles capitaux engagés dans la viticulture produisaient un revenu satisfaisant. Avec l'apparition du Phylloxera et surtout des maladies qui ont suivi, la situation a changé complètement de face. Les anciennes vignes, composées principalement de Gamays, aux prises avec le Mildiou d'abord, puis le Rot gris très redoutable en raison de l'état hygroscopique de l'atmosphère, n'ont pu être défendues économiquement par suite de la pénurie de main-d'œuvre qui commençait à se faire sentir. Les vignes greffées ont donné également des déboires pour les mêmes raisons. Aussi peut-on avancer que sauf dans quelques localités où il se trouvait des amateurs de vin de pays, le vignoble était appelé à disparaître, remplacé par des vergers de pruniers, pommes à cidre, des luzernières ou même des boisements.

Les Sociétés viticoles l'ont vite compris et ont porté leurs efforts du côté des Producteurs directs qui leur apparaissaient comme la planche de salut. Beaucoup de variétés ont été expérimentées, adoptées, puis arrachées. Une étoile qui apparaissait en remplaçait une autre qui disparaissait et ainsi de suite. Ce n'est que depuis quelques années que les viticulteurs se sont fixés sur un certain nombre de plants qui donnent de bons résultats et se répandent un peu partout, malgré les circonstances actuelles défavorables.

Le cépage qui se place en première ligne par sa rusticité, sa résistance à toutes les affections et sa production est le *Gamay-Riparia*, *Oberlin 595*, originaire de l'Alsace, pays voisin et à conditions climatiques sensiblement identiques à celles des Vosges. De plus, sa plantation à grand écartement et son établissement sur fils de fer en rendent l'exploitation facile à la machine et économique. Si le 595 conserve ses qualités initiales, il est appelé à reconquérir une partie appréciable des vignobles abandonnés. Tous les ans, il surgit de nouvelles plantations. Son vin abondant, alcoolique et fortement coloré, tiré en gris, fournit un produit qui donne satisfaction aux cultivateurs.

Vient ensuite, mais avec moins de succès cependant, le *Gaillard n° 2*, moins vigoureux, mais résistant aux maladies et qui se conduit comme les anciens Gamays. Son vin est bon, quoique un peu dur, mais on lui reproche d'être sensible aux froids printaniers et d'avoir une production moins abondante que le 595.

Le *Baco noir*, expérimenté, semble appelé aussi à se répandre dans le département. Mais il serait prématuré actuellement de former sur lui un jugement définitif.

A côté de ces plants, on trouve par-ci par-là des producteurs d'ancienne date, délaissés généralement et qui, dans certaines situations, donnent cependant des ésultats, tels l'hybride Franc, le Clinton, l'Auxerrois-Rupestris; on rencontre également des Seibel, des Couderc, quelques Dromois.

Dans les blancs, seul le vieux *Noah* tient une place suffisante pour le mentionner. Comme partout il est très résistant aux intempéries et maladies, mais il est un peu tardif pour le pays. Aussi le plante-t-on dans les meilleures expositions. Le *Baco blanc*, mis en essai par certains viticulteurs paraît intéressant pour la région. *Le 782 blanc Oberlin*, sympathique par avance en raison de sa parenté avec le 595, très en faveur, sera suivi attentivement et adopté s'il répond aux espérances fondées sur lui.

Les divers Producteurs directs ne peuvent même de loin être comparés pour la qualité des vins avec l'ancien Gamay et surtout le Pinot du pays, mais « faute de grives on mange des merles ». Le viticulteur vosgien est surtout un cultivateur qui exploite un peu de vigne pour avoir sa boisson sur laquelle il n'est pas difficile et non pour la vendre; il lui faut donc des cépages rustiques, résistants, demandant peu de soins et rendant bien ; c'est en un mot le retour pur et simple à la viticulture sommaire de jadis. Seuls, les Producteurs directs peuvent lui convenir. Quant aux amateurs, non cultivateurs, qui désirent obtenir un vin de meilleur choix, ils conservent les Gamays lorrains qui exigent des traitements soignés et répétés; les plantations par conséquent en seront toujours restreintes.

En résumé, seuls les Producteurs directs appropriés peuvent dans les Vosges faire le fonds de la viticulture. Sans eux, celle-ci aurait disparu à peu près complètement, tuée par les maladies cryptogamiques, les traitements onéreux, le manque de main-d'œuvre et la production insuffisante par rapport aux frais nécessités.

C. Adam.

FUMAGINES DE LA VIGNE

Fumagines ordinaires saprophytes (*Fumago vagans auct*). — Les Fumagines de nos pays, fréquentes sur la Vigne, mais surtout sur l'Olivier, l'Oranger, etc., sont formées par des champignons à mycélium brun foncé, vivant à la surface des plantes sans pénétrer dans leurs tissus; elles ne sont pas parasites. Ces Fumagines se développent uniquement grâce au *miellat* produit par les insectes du groupe des Hémiptères Homoptères et en particulier par les Pucerons et les Cochenilles; sur la Vigne, le miellat est surtout produit par le *Pulvinaria vitis* et le *Dactylopius vitis*.

Le miellat est constitué par la sève élaborée de la plante que l'insecte va puiser dans le liber et dont il rejette une partie par l'anus; l'anus de l'insecte projette le miellat en petites gouttelettes qui vont tomber sur les objets placés au-dessous, qui sont souvent les feuilles de la même plante, mais aussi celles d'autres végétaux, les pierres, etc. C'est sur tous les objets où le miellat est tombé que se développent les Fumagines et non pas nécessairement sur le végétal d'où le miellat est extrait; si une souche est placée sous un Olivier attaqué par le *Lecanium oleae*, ses feuilles pourront se couvrir de Fumagine sans que la Vigne elle-même ait produit du miellat. Ces détails sur l'origine du miellat

et des Fumagines sont importants à signaler à cause des erreurs qui ont été commises parfois; on a souvent dit à tort que le miellat sortait par les piqûres de l'insecte; comme c'est un liquide très visqueux il ne peut pas couler et, dans ce cas, il resterait au point piqué, c'est-à-dire près de l'insecte; on a été amené par suite à conclure que le miellat ne provenait pas d'un insecte quand on ne trouvait pas de Pucerons ou de Cochenilles sur les feuilles portant cette matière; en fait, cette dernière provenait d'une partie de végétal placée au-dessus. Il faut signaler enfin, comme cause d'erreur, que la Fumagine, une fois formée, peut persister plusieurs mois sur les feuilles et plusieurs années sur les branches, tandis que les Pucerons qui ont provoqué sa formation peuvent disparaître complètement en quelques jours.

L'étude systématique des diverses espèces de champignons que l'on trouve dans les Fumagines a peu d'intérêt pratique, car ces espèces jouent un rôle analogue et le plus souvent vivent en mélange.

Les formes parfaites (périthèces) sont rares (on n'en a pas signalé sur la Vigne), on peut les rapporter aux genres *Capnodium*, *Limacinia*, etc.; on a donné parfois, à tort, le nom de *Meliola* à certaines espèces; les vrais *Meliola* sont des parasites et diffèrent par des points essentiels des Fumagines saprophytes, il en sera question plus loin. Les Fumagines sont surtout formées par le mycélium de formes conidiennes appartenant aux Dématiées; trois espèces existent, en mélange, à peu près dans toutes les Fumagines; ce sont : *Dematium pullulans*, *Cladosporium herbarum* et *Alternaria tenuis;* les deux premières espèces sont surtout fréquentes; ces trois Dématiées sont les seules espèces connues avec certitude dans la Fumagine de la Vigne; leurs mycéliums sont très analogues et ce n'est qu'en faisant des cultures artificielles qu'on constate le mélange d'espèces. Les trois champignons en question ne sont pas spéciaux aux Fumagines; ils peuvent se rencontrer sur tous les débris végétaux et même dans des organes encore vivants, mais affaiblis, comme le bord des feuilles chlorosées, etc.

Le miellat, espèce de sirop formé de sucre, de gomme et de dextrine, est favorable au développement d'une multitude de champignons; ce qui en élimine un grand nombre dans la formation des Fumagines, c'est l'influence de la lumière et les alternatives de dessiccation et d'hydratation.

Traitement. — La lutte directe contre les Fumagines n'a pas une grande importance pratique : 1° les Fumagines arrêtent un peu de la lumière solaire, mais en plein champ, en été, la plante n'en souffre pas; peut-être même en tire-t-elle un avantage; on sait que les traitements contre le Mildiou par un lait de chaux couvrant entièrement les feuilles ne nuisent pas sensiblement à la Vigne; 2° les champignons des Fumagines (*Dematium*, *Cladosporium*, *Alternaria*) sont très résistants aux produits anticryptogamiques; il serait difficile de les détruire sans nuire à la Vigne; 3° les dégâts causés par les insectes producteurs de miellat étant très graves, on doit lutter contre ces parasites, et leur destruction amène la disparition de la Fumagine.

En résumé, au point de vue phytopathologique, la question des Fumagines est plutôt du ressort de l'Entomologie. Pendant longtemps on a attribué plus d'importance aux Fumagines qu'aux insectes, parce que l'enduit noir qui recouvre

les feuilles est beaucoup plus apparent que les éphémères Pucerons et les Cochenilles immobiles; les insectes n'en sont pas moins les vrais coupables de l'affaiblissement des plantes attaquées.

Fumagine parasite (*Meliola Merrillii* **Sydow**). — Les *Meliola* ressemblent aux Fumagines ordinaires saprophytes, mais ils sont parasites de la feuille sur laquelle ils vivent et dans laquelle ils envoient des suçoirs à la manière des Erysiphacées comme l'*Oïdium* de la vigne. Leur disposition générale est assez analogue à celle de ces dernières; mais ils diffèrent par de nombreux détails; en particulier par le mycélium formé de filaments bruns, épais, et par les ascospores brunes qui présentent plusieurs cloisons transversales; de plus, tandis que les Erysiphacées se développent surtout dans les régions peu pluvieuses, à climat analogue à celui de la France, les *Meliola* se rencontrent seulement dans les pays très pluvieux et, par suite, surtout dans les régions tropicales.

On n'a pas signalé de *Meliola* sur les Vignes proprement dites (g. *Vitis*, sens strict), mais seulement sur d'autres Ampélidées du genre *Cissus*. On ne connaît, semble-t-il, qu'une seule espèce, le *Meliola Merrillii* **Sydow**.

Le *M. Merrillii* forme, à la face supérieure des feuilles, des taches noires ayant de 2 à 8 millimètres de diamètre, mais pouvant recouvrir toute la feuille en se réunissant; le mycélium (et non les périthèces) porte des soies bifurquées une ou plus rarement deux fois et dont l'extrémité des rameaux est divisée en deux ou trois dents; les périthèces, globuleux, ont de 140 à 175 μ de diamètre et produisent des ascospores brunes, oblongues, de 36 × 13 μ, pourvues de quatre cloisons transversales.

Cette espèce a été d'abord signalée dans l'île de Luçon (Philippines) (1) sur un *Cissus* (probablement le *C. adnata*), puis dans l'île de Porto-Rico (Antilles) (2), sur le *Cissus sicyoides* (L.).

Des *Meliola* ont été récoltés au Brésil sur *Cissus* et ont été rapportés, avec doute, aux *M. juruana* **P. Henn.** et *M. Mikaniæ* **Gaill.**, qui vivent sur d'autres familles de plantes, mais qui ressemblent beaucoup au *M. Merrillii*; il est vraisemblable que tous ces échantillons appartiennent à cette dernière espèce.

Le *M. Merrillii* a donc une aire géographique étendue, depuis les Philippines jusqu'aux Antilles et à la vallée de l'Amazone. Ce champignon n'a pour la viticulture qu'un intérêt de curiosité; il n'y a pas lieu de craindre qu'il envahisse nos cultures, le climat de nos vignobles ne lui conviendrait pas; les *Meliola* sont très rares en France, on n'en a trouvé qu'une seule espèce qui vit sur les parties élevées des Pyrénées et des Vosges, régions exceptionnellement pluvieuses.

G. Arnaud,
Chef des travaux à la Station
de Pathologie végétale de Paris.

(1) Sydow (H. and P.). Enumeration of Philippine fungi II. (*The Philippine Journal of Science, C. Botany*, vol. VIII, n° 6, déc. 1913), p. 479.

(2) Stevens (F. L.). The genus Meliola in Porto-Rico. (*Illinois biological monographs*, vol. II, n° 4, avril 1916; Urbana [Illinois. U. S. A.]), p. 61.

ACTUALITÉS

Institut : Académie des Sciences : Election d'un membre titulaire. — Les vins et les services de l'Intendance (Pierre Causse). — Les vins réquisitionnés et la jurisprudence. — Les revendications viticoles dans les Pyrénées-Orientales.

Institut : Académie des Sciences : Election d'un membre titulaire. — Dans sa séance du 3 février 1919, l'Académie des Sciences a procédé à l'élection d'un membre titulaire dans la Section d'Economie rurale en remplacement d'A. Muntz. — La Section proposait : 1° en première ligne et a l'unanimité, M. Gabriel Bertrand, professeur à la Sorbonne et à l'Institut Pasteur; 2° en deuxième ligne MM. Gustave André, Léon Lindet, Pierre Viala, professeurs à l'Institut agronomique. — Au deuxième tour de scrutin, M. Pierre Viala, directeur de la *Revue de Viticulture*, a été élu par 26 voix contre 22 voix à M. Gabriel Bertrand.

Les vins et les services de l'Intendance.

Dans notre région le marché des vins est plongé dans la plus profonde inactivité par suite des difficultés de transport. Le commerce, qui avait fait quelques achats au moment de la récolte pour remplir les ordres reçus, attend le rétablissement des transports avant de traiter de nouvelles affaires; les transactions, très réduites, ne portent que sur les quantités dont les acheteurs ont la chance peu commune de pouvoir expédier Néanmoins le cours des vins reste ferme; après s'être établi, au moment de la récolte, à 10 francs le degré, il a subi une légère baisse dans la dernière quinzaine de novembre, et depuis s'est maintenu entre 9 fr. 20 et 9 francs le degré.

La réquisition est le principal sujet des préoccupations des viticulteurs. Les protestations, unanimes, portent à la fois sur le prix du barème, 8 francs le degré, notablement inférieur au cours, et sur la façon dont ces malheureux vins sont traités et gaspillés.

Déjà, dans la *Revue*, les procédés de l'Intendance ont été qualifiés, comme ils le méritent, par M. Labergerie, dont nous approuvons la vigoureuse campagnle et qui a droit à toutes les félicitations des viticulteurs. Mais il n'est pas sans intérêt de savoir comment les choses se passent dans notre région.

La Confédération des Vignerons du Sud-Est, ayant été informée que les caves louées par l'Intendance dans le département du Gard contenaient des vins défectueux, demanda a faire prélever des échantillons par ses agents. Les chefs de cave envoyèrent des agents aux bureaux de l'Intendance des vins de Nimes; d'après ceux-ci, c'était, au contraire, la Sous-Intendance spéciale des vins à Montpellier, qui devait délivrer l'autorisation; le sous-intendant des vins à Montpellier déclare qu'il en réfère à l'autorité supérieure. N'obtenant aucune réponse, la Confédération s'adressa au deputé de la circonscription pour le prier d'appuyer sa réclamation auprès du ministre du Ravitaillement. Voici, après de longs délais au cours desquels une grande partie des vins supposés défectueux avait été expédiée, quelle fut la réponse faite par le ministre à M. Hubert-Rouger, **député** :

Paris, le 27 décembre 1918.

« Par lettre du 23 novembre dernier, vous avez bien voulu appeler mon attention sur des negligences qui auraient été commises par le services des vins de la 16e région et me signaler la nécessité qu'il y aurait à ce que l'autorisation d'effectuer des prelèvements sur les vins réquisitionnes entreposés dans certaines caves militaires du Gard soit accordée aux agents de la Confédération des Vignerons du Sud-Est.

« J'ai l'honneur de vous faire connaître que, de l'enquête à laquelle j'ai fait procéder, il résulte qu'il est inexact qu'il ait été expédié aux armées des vins avariés de la récolte 1917 coupés avec des vins de 1918 de bonne qualité.

« Les vins entreposés par le Service des vins de la 16e région dans les caves du Gard étaient des vins d'Algérie très bien conservés lors de leur retiraison. Ils ont été expédiés, après coupage, avec des vins légers.

« Le gérant de l'entrepôt du Grand Milord, désigné particulièrement, est un technicien avisé, qui n'aurait jamais opéré de coupage, si les vins avaient été corrompus.

« D'ailleurs, les vins entreposés dans les caves militaires sont tous de bonne constitution et judicieusement choisis. Cependant, malgré tout le soin apporté à la retiraison et une surveillance assidue, certains d'entre eux peuvent s'altérer légèrement.

« Pour parer à cet inconvénient, des échantillons des vins douteux sont immédiatement soumis à l'examen du directeur de la Station œnologique de Montpellier, qui fait connaître les soins à donner et indique les proportions à employer pour les coupages.

« Dans ces conditions j'estime qu'il n'y a pas lieu de donner aux agents de la Confédération des Vignerons du Sud-Est l'autorisation d'effectuer des prélèvements sur les vins réquisitionnés et entreposés dans les caves militaires du Gard.

« Agréez, etc. — Le ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement. V. Boret. »

Il est assez surprenant que, puisque tout s'est si bien passé, le ministre n'ait pas accordé immédiatement l'autorisation de prélever des échantillons, dont l'examen aurait démontré la qualité parfaite des vins détenus par l'Intendance. Mais nous serions portés à croire que, conformément aux précédents, l'enquête a été faite par le service incriminé qui, naturellement, s'est bien gardé de faire la lumière. Ainsi, il n'eût pas été difficile de trouver à Saint-Laurent-d'Aigouze des témoins pour affirmer, comme je l'affirme, que des vins cassés de la récolte 1917 ont été mélangés, après un fort traitement au bisulfite, à des vins nouveaux de la récolte 1918 et ainsi expédiés.

De même, puisque M. le ministre affirme spécialement la qualité irréprochable des vins d'Algérie entreposés dans la cave du Grand Milord, il eût été assez naturel de m'entendre, puisque, étant le gérant de la propriété, je devais être assez au courant de ce qui se passait dans cette cave. Voici les renseignements que j'aurais pu fournir :

Ces vins d'Algérie, à leur entrée dans la cave étaient droits de goût, légèrement louches et laissant à la dégustation une légère saveur sucrée, indiquant une fermentation incomplètement terminée. Je me permis de faire observer au gérant de l'Intendance qu'il serait bon de brûler du soufre dans les foudres avant remplissage : il me répondit qu'il n'en avait pas et que c'était, du reste, inutile.

Je fus aussi très surpris de voir que les demi-muids contenant le vin qui arrivait à la cave étaient vidés au moyen d'une lance plongeant dans le fût, système qui laisse toujours une certaine quantité de vin au fond du tonneau, et que, sans égoutter le fût, on le rebouchait avec une bonde en bois qu'on avait soin d'arraser ; ces demi-muids retournaient ainsi en Algérie pour aller chercher d'autres vins. Je ne pus m'empêcher de faire observer qu'il serait prudent d'égoutter complètement les fûts, et, en tout cas, de les mecher, sans quoi la petite quantité de vin demeurée dans les fûts, en se corrompant, détériorerait les futailles ainsi que le vin qu'on y mettrait par la suite. La réponse fut : « C'est bien assez bon pour des soldats. »

Quelques jours après, retourné au Grand Milord, j'appris que le gérant de la cave avait demandé à certains ouvriers du domaine de lui donner un coup de main au moment des repas. Le travail consistait à pomper de l'eau dans les foudres, pour combler le manquant assez fort résultant du coulage et du gaspillage. Comme rémunération le gérant fournissait aux ouvriers du vin à discrétion pour leurs repas : un fût de vin blanc fut même apporté pour les encourager à la besogne.

Lorsqu'arrivèrent les chaleurs, les vins ainsi soignés se mirent en fermentations : certains furent atteints de la tourne, d'autres de la casse.

La presse agricole a cité de nombreux cas où d'importantes quantités de foins, de paille, de pommes de terre, etc., réquisitionnées à la culture, se sont trouvées perdues par suite de la négligence des agents de l'Intendance : on voit que des vins n'ont pas été beaucoup mieux traités. — PIERRE CAUSSE.

Les vins réquisitionnés et la jurisprudence. — On nous écrit : « Le Tribunal civil de Dijon, présidé par M. le président Cabasse, a rendu son jugement dans l'affaire des vins réquisitionnés par l'Intendance. Cette question ne se pose plus dans l'Ain qui est maintenant exempté de réquisition de vins. Mais en 1916-1917 elle avait été très discutée en Bugey et sur les bords de la Saône. Dans le Mâconnais, l'Intendance qui, en 1917, avait pris une certaine quantité de vins dans la côte, voulait payer ces vins au degré alcoolique, soit une moyenne de 80 à 90 fr. l'hectolitre.

« Les vignerons, trouvant ces prix insuffisants, refusèrent, et l'affaire fut portée par cinq d'entre eux habitant Chenôve, devant le Tribunal civil. Me Debrand soutint la demande des vignerons qui réclamaient 112 francs de l'hectolitre. Me Durnet plaide pour l'Intendance. Le Tribunal a donné gain de cause aux demandeurs et décidés que le prix de 112 francs réclamé n'était pas exagéré. Le Tribunal a, en outre, alloué aux vignerons, une indemnité de 1 fr. par hectolitre, au lieu de 60 centimes offerts pour les frais de transports des vins, des celliers au port du canal, où s'effectuaient les livraisons. L'Intendance annonce qu'elle va faire appel du jugement. »

Les revendications viticoles dans les Pyrénées-Orientales. — Les viticulteurs des Pyrénées-Orientales, réunis le 19 janvier, dans la salle Rigaud, à Perpignan :

En présence des prix qui leur sont offerts par le Ravitaillement, pour leurs vins de la récolte 1918 prix notoirement inférieurs de 15 à 20 francs par hectolitre à ceux offerts par le commerce à l'époque de la réquisition ;

Considérant que, si ces prix ont été acceptés en 1917 par la majorité des prestataires, les conditions dans lesquelles la réquisition a été faite cette année diffèrent totalement de celles de 1917 ;

Que, notamment en 1917, la réquisition fut générale pour tous les viticulteurs français, alors qu'en 1918 elle a été limitée dans les cinq départements du Midi ;

Que de ce fait la perte que l'on fait subir aux prestataires est autant plus élevée qu'elle est supportée par un plus petit nombre de contribuables, toujours les mêmes ;

Qu'ainsi comprise, la réquisition devient un impôt arbitraire et injuste et ne correspond plus aux règles édictées par la loi du 3 juillet 1877 ;

Que les prix de base indiqués par la Commission départementale d'évaluation sont très sensiblement supérieurs à ceux qui ont été fixés par le ministre, qui n'a pas tenu compte de cette indication officielle ;

Considérant, d'autre part, que les frais de culture, toujours croissants, ont imposé aux viticulteurs des charges beaucoup plus lourdes pour la récolte 1918 que pour la précédente et que le ministre aurait dû tenir compte de ces charges ;

Considérant enfin que malgré les promesses du ministre du Ravitaillement en 1917, les vins réquisitionnés ont été distribués, non seulement aux soldats du front mais aussi à des coopératives civiles :

Les viticulteurs des Pyrénées-Orientales protestent avec énergie contre la perte que le ministre du Ravitaillement prétend leur imposer, refusent d'accepter les prix du barème et décident de faire trancher le différend par les tribunaux.

Les viticulteurs protestent en outre contre les prix du barème pour les vins supérieurs à 10 degrés, qui ne sont payés qu'à raison de 5 francs par degré au-dessus de 10 degrés. Ce traitement est injuste puisqu'il grève les producteurs des terres à petit rendement et immoral car il constitue une incitation au mouillage.

Vignes américaines. Voir cours spéciaux.

Cereales. — Pour la recolte de 1918, le gouvernement a fixe, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 68 fr. — Prix des cereales pour 1919, par decret de septembre 1918 : ble récolté en 1919 à 73 fr, les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. méteil. 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr., fèves, 66 fr. ; avoine, 53 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les bles a 47 fr. 93; Chicago, 26 fr. 92 ; Buenos-Ayres, 25 fr. 92.

Pommes de terre et légumes secs. — Par décret du 24 sept. sont taxees : les pommes de terre à chair blanche à 35 fr. les 100 k., à chair jaune a 38 fr. les 100 k. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. a la proprietesuivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr a Paris : Paille de blé, 45 à 55 fr. ; paille d'avoine, 50 à 60 fr. ; foin, 230 à 250 fr. ; luzerne, 265 à 275 fr. — Caroubes, » » fr — Graines de trèfles, 575 francs ; de luzerne, 250 à 400 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* taxées ; et de 5 fr. 30 à 6 fr. 50 le kgr pour les huiles diverses en mélange. *Lin* et *Colza* : taxées, le lin à 5 fr. 05, le colza à 6 fr. 50 le kgr. — *Suifs* : 325 à 350 fr. *Miels :* Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres Alcool 99°, » » francs ; Troix-six, Midi, à 86°, 650 francs.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nettesuivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 10 à 4 fr. 80. — Veaux, 5 fr. à 6 fr. 10. — Moutons, 6 fr. 20 à 7 fr. 60. — Porcs, 6 fr. 72 à 7 fr. 14.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels aux nos 1281 et 1282. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 47 fr. 50 ; superphosphate minéral 16/18, 29 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 90 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, a 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 14 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, taxés par décret du 3 juin à : arachides, 71 fr. 50 a 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 400 à 1.000 fr. — Poires, 230 à 450 fr. — Pommes, 150 à 450 fr. — Noix, 180 à 350 fr. — Châtaignes, 170 à 220 fr. — Oignons, 60 à 70 fr. — Ail, 150 à 220 francs. — Carottes, 50 à 100 francs. — Navets, 30 à 40 francs. — Epinards, 120 à 150 fr. — Choux-fleurs du Midi, pièce, de 1 fr. à 3 fr. — Citrons, 25 à 30 fr. — Mandarines, le 100, de 8 à 20 fr. — Oranges, de 10 à 20 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du 26 janvier au 1er février 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	1 »	— 1 »	0 »	»	....26....	1 »	— 2 »	— 0. 5	»
Lundi.....	1 »	— 4 »	0 »	6	....27....	3 »	— 2 »	— 0. 5	4
Mardi.....	2 »	0 »	1 »	7	....28....	8 »	2 »	5 »	8
Mercredi..	1 »	— 3 »	— 1 »	»	....29....	6 »	0 »	3 »	1
Jeudi.....	0 »	— 1 »	— 0. 5	»	....30....	4 »	— 3 »	0. 5	»
Vendredi..	1 »	— 4 »	— 1. 5	0	....31....	4 »	— 5 »	— 0. 5	»
Samedi....	— 4 »	— 5 »	— 0. 5	»	.... 1....	3 »	— 3 »	0 »	»
	BESANÇON					BORDEAUX			
Dimanche.	— 2 »	— 5 »	— 3. 5	»	....26....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	— 3 »	— 4 »	— 3. 5	2	....27....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	— 0 »	— 5 »	— 2. 5	4	....28....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	2 »	— 5 »	— 1. 5	»	....29 ...	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	— 0 »	— 3 »	— 1. 5	»	....30....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	2 »	— 4 »	— 1 »	»	....31....	» »	» »	» »	»
Samedi....	0 »	— 5 »	— 2. 5	»	.... 1 ...	3 »	— 2 »	0. 5	»
	LYON					NANTES			
Dimanche.	0 »	— 3 »	— 1. 5	»	....26....	— 1 »	— 2 »	— 1. 5	»
Lundi	— 2 »	— 5 »	— 3. 5	0	....27....	5 »	2 »	3. 5	12
Mardi.....	2 »	— 5 »	— 1. 5	6	....28....	8 »	1 »	4. 5	1
Mercredi..	3 »	— 4 »	— 0. 5	»	....29....	5 »	— 2 »	1. 5	0
Jeudi.....	— 1 »	— 2 »	— 0 5	»	....30....	3 »	0 »	1. 5	»
Vendredi..	2 »	— 1 »	0. 5	»	....31....	3 »	— 1 »	1 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 1....	2 »	— 1 »	0. 5	»
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	10 »	— 3 »	3. 5	»	... 26....	11 »	9 »	10 »	15
Lundi....	7 »	— 3 »	2 »	»	....27....	13 »	7 »	10 »	6
Mardi.....	6 »	0 »	3 »	»	... 28....	13 »	8 »	11. 5	»
Mercredi..	6	0 »	3 »	»	....29. ..	14 »	10 »	12 »	»
Jeudi.....	6 »	— 2 »	2 »	»	....30....	15 »	9 »	12 »	»
Vendredi..	7 »	5 »	1 »	»	...31. ..	» »	» »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	.... 1....	15 »	9 »	12 »	»

Le Gérant : P Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES

EMILE FENOUIL

CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne PARIS

GÉLATINE LAINE

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN **TABLETTES**
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX **10** FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 tabl. pour 50 hectolitres.

EN **POUDRE**
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX **12** FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 doses pour 50 hectolitres

EN **SOLUTION**
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX **5** FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 doses pour 50 hectolitres

(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Remises suivant quantités sur Prix ferm. | N.-B. — S'adr. à la Maison de la part de la REVUE DE VITICULTURE

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston.

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, etc.

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES
PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.
BÉZIERS (Hérault)

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. : CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — Prix : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, **PARIS** *(18e arrondt)*

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULÉS**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 m/m d'épaisseur pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

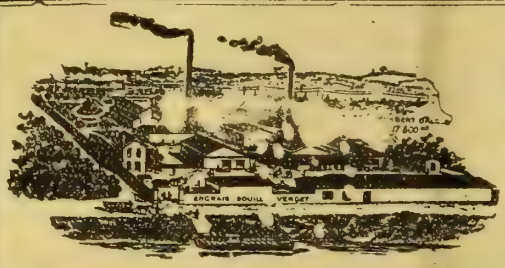
MAISON D. MOREL ✱, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPEDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091 En cultivant ces variétés plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre Reelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.



ENGRAIS

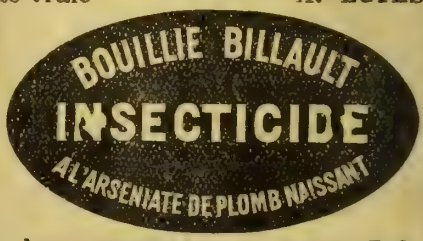
Corne. Laine, Sang. Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORT

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France

FONDNÉE A VIENNE EN 1865 — Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d ALBON (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné, Echantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHÉNAL DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

MATÉRIEL VITICOLE par **Raymond BRUNET**
1 volume, **6** francs.

LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

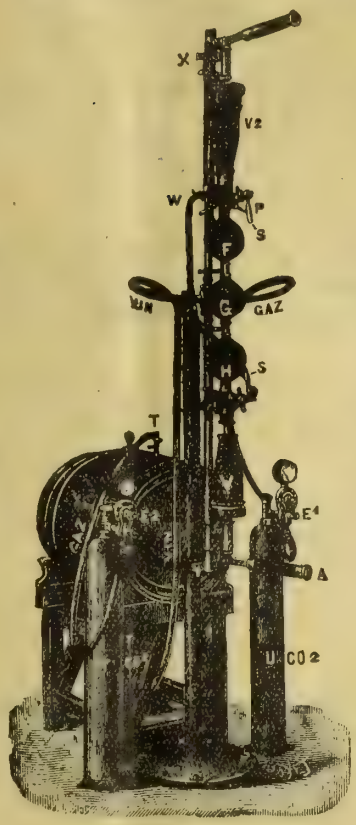
pour
la
Préparation
Instantanée
des

VINS MOUSSEUX

8 MEDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR
de la Société
des Viticulteurs
de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur. Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure. Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, ✻ ✻ **Château de Mercey, MONBELLET** (S.-et-L.

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Etablissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant. O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, CARPENTRAS (Vaucluse)

Qui disposent d'un stock important de plants racinés greffés dans les variétés suivantes : sur 3309 et Lot.

CARIGNANS, ARAMONS, CINSAULTS, GRANDS NOIRS, CLAIRETTES, CHASSELAS, GRENACHES, PLANTS VERTS OU SERVANTS, PRODUCTEURS DIRECTS DES MEILLEURS NOMÉROS AINSI QUE D'UNE RICHE COLLECTION DE RAISINS DE TABLE.

ANALYSE GRATUITE DES TERRAINS

LA VIGNE NOUVELLE PAR LES HYBRIDES DIRECTS

Plants racinés et boutures des meilleurs Nos de Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Gaillard, Oberlin, Jurie, Castel, Malègue, Baco. Noah, sélectionne, etc.
Plusieurs milliers de boutures des Nos fameux de Seibel 4643, Baco no 1 et 22A

Gamay, Chaudenay et Fréau de 1 et 3 ans sur Gloire, 101[14], 3309 et 1202

Souscription pour plants greffés à livrer automne 1919, printemps 1920

Prix-courant et renseignements à **Cl LETOURNEAU**. propriétaire à Burgy (Saône-et-Loire)

GROS — **41e ANNÉE DE PLANTATION** — **DÉTAIL**
Maison recommandée

VIGNES AMERICAINES

10 millions de greffés, porte-greffes et producteurs directs. toutes variétés

PRODUCTEURS DIRECTS

EN BOUTURES ET RACINÉS

PRÉCOCE PRADY, maturité fin juillet, le meilleur hybride producteur direct pour la table et pour la cuve. Résistance au calcaire du Phénomène du Lot porte-greffe. — Seibel nos 1, 2, 14, 38, 60, 128, 138. 150, 156, 1020, 1077, 2003, 2044; Terras no 20. Plant Jouffreau, Plant des Carmes 132-11, 28-112, 199-88, 82-32. 101, 299-17, 272-60, 343-14, 302-60. Viennois, Oiseau bleu, Oiseau rouge, Gaillard no 2, 194 et 157, le meilleur des hybrides blancs : Castel, Bertille-Seyve, Jurie, Oberlin, Baco, Chevalier. Madone. Seibel blancs : 2653, 2859, 4629, 5061, 5279, etc., etc.

CENT MILLE porte-greffes de 20 à 30 ans entièrement sélectionnés

Gros bois pour greffage : Riparia Gloire, grand Glabre, Rupestris toutes variétés, Mourvèdre×Rupestris 1202, Gamay×Couderc, Aramon-×Rupestris-Ganzin, Riparia-Rupestris 3306 3309, 101-14, Solonis, Chasselas×Berlandieri 41b, 420a 81-2, 157-11. 554-5, 93-5, 62-66, 161-49, 404, 84-3, 81-22.

Envoi franco de nos Catalogues, Prix Courants, Notices sur les principaux producteurs directs et renseignements

S'adresser à M. Victor COMBES ✠ Lauréat des Concours des Vignobles, Hors Concours, Membre du Jury Paris 1900, Officier du Mérite agricole

Château du Brouël, à VIRE, par PUY-L'EVÊQUE (Lot)

Sur de bonnes références. toutes nos marchandises sont payables après la pousse.

PRESSOIRS FOULOIRS

PRESSES CONTINUES
1914

E. MABILLE Frères

POMPES 1916 HYDRAULIQUES

Les Fils de
PÉCARD-MABILLE, Sˢ^EURS
AMBOISE (*Indre-et-Loire*)
N° 12

FOULO-POMPES 1916 A VENDANGES

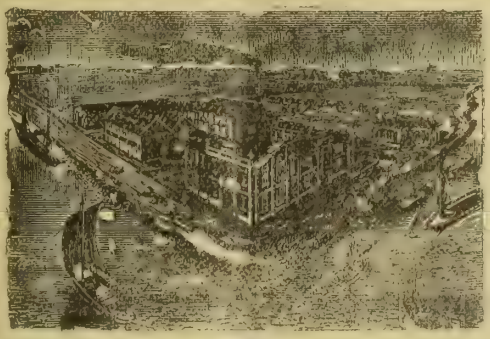
USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE
ENGRAIS CHIMIQUES
SULFATE DE CUIVRE
Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE
SKAWINSKI



L'ETOILE
Poudre Médocaine pour faire la Bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS
TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS
pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC Pulvérisateurs Soufflets pour la vigne
J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE
CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES
Les Établissements POULENC Frère
92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRES LA GUERRE
Par P. VIALA, 2e édition avec 35 figures. — *Prix*. . . . . 3 fr.

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Steacuprol*
Soufrolinsectid — *Iolinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, Fabricant a AUBAGNE (B.-du-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC

DORDOGNE

Graines CULTURES de tous VÉGÉTAUX

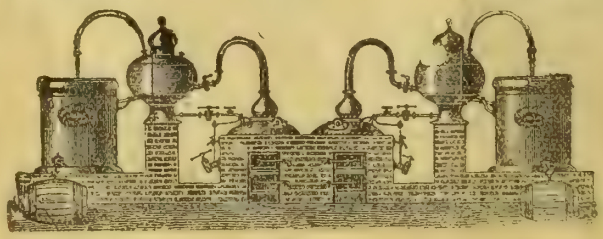
VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques

ENDRIVET Fils Constructeur, JONZAC (Ch^te-Inf^re)

MAISON FONDÉE EN 1820



SPÉCIALITÉ D'APPAREILS CHARENTAIS BREVETÉ S.G D.G.

pour la fabrication des eaux-de-vie et Cognacs.

DISTILLERIE A FEU NU ET A LA VAPEUR

Appareils spéciaux pour la distillation de lie.

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

CODES : A B C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2 18, Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

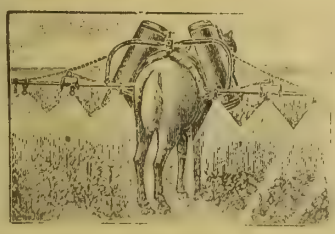
ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

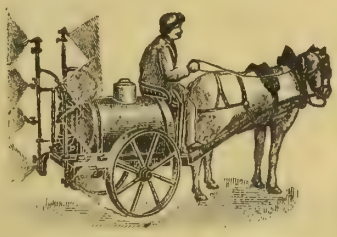
Matériel Viticole & Vinicole

L. NICOLAS & FILS CONSTRUCTEURS Brevetés S. G. D. G.

AGEN (Lot-et-Garonne)



Pulvérisateur à BAT à quatre cylindres verticaux



Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco.

Reconstitution de Vignobles

VIGNES AMERICAINES

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

PAUL GROS & C°

ROYAN
Charente-Inférieure.

ALGER
13, Avenue Pasteur.

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE
Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la yrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIÈRES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales).

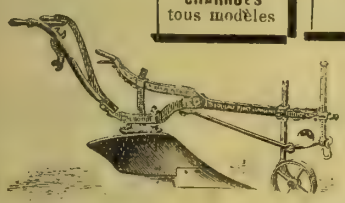
ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGEAI (Indre-et-L

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

DÉCA-AILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

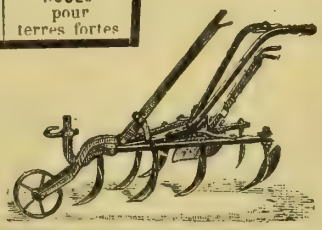
HOUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



MATERIEL VINICOLE

PRESSOIRS, POMPES

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du **NOAH** sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINES

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1918-1919
PRIX MODÉRÉS

VUE DE BORDEAUX, autrefois *BURDIGALA*.

Le BURDIGAL

A BASE D'ACIDE MÉTHANAL SULFUREUX, BREVETÉ S. G. D. G.

SAUVE LA VIGNE

ET LA PRÉSERVE

Contre les attaques du MILDIOU, de l'OÏDIUM, des ROTS DIVERS, de la POURRITURE GRISE, de la COCHYLIS, de l'EUDÉMIS, ALTISES, etc.

AJOUTÉ AU SULFATE DE CUIVRE DONT IL ÉCONOMISE LA MOITIÉ

Il remplace à la fois : SULFATAGES, SOUFRAGES, INSECTICIDES, SULFITAGES, en une SEULE OPÉRATION

Le **BURDIGAL**, combinaison de *Formol, d'Anhydride sulfureux*, etc., est un des **plus puissants réactifs scientifiques** qui existent contre les maladies et insectes de la vigne. Il opère la stérilisation des vignes et des raisins.

LA DOSE pour cent litres d'eau..... **PRIX : 3 FR. NU.**

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS, ÉCRIRE A

FRANTZ MALVEZIN, CAUDÉRAN (GIRONDE)

Succursales à **LIBOURNE, BORDEAUX, PARIS, BÉZIERS, TOULON, ALGER**

Le BURDIGAL est destiné à combattre à la fois les maladies cryptogamiques de la vigne : oïdium, rots, mildiou, pourriture, etc., et les insectes ampélophages : altises, cigariers, cochylis, eudémis, etc.

L'agent actif, essentiel et nouveau du **BURDIGAL** est l'*acide méthanal sulfureux*, recherché et trouvé au laboratoire de l'Usine Œnophile du Colombier, conformément à des brevets pris par MM. Frantz Malvezin et Philippe Malvezin (Méd. or Association chimistes pour travaux sur acide méthanal), acide méthanal sulfureux qui est une combinaison d'anhydride sulfureux et de formol.

L'*anhydride sulfureux* est le gaz qui se dégage de la mèche soufrée, pour assainir les barriques et du soufre, qui, sous l'influence de la chaleur solaire, agit sur l'oïdium. Ses propriétés antiseptiques le font employer pour la désinfection des locaux, contre les insectes et animaux nuisibles, notamment pour la dératisation des navires, dans le traitement des moûts et des vins, etc.

Le *formol* est un spécifique d'une énergie extraordinaire. « Il est trois cents fois plus puissant que l'acide sulfureux, ayant un pouvoir bactéricide extraordinairement actif » (docteur Miquel). « Le plus puissant des antiseptiques connus » (docteur Vaillard). « Ayant un pouvoir bactéricide radical » (docteur Berheim). « Notablement plus énergique que le bichlorure de mercure ou sublimé corrosif, considéré il y a quelque temps encore comme le type des antiseptiques » (docteur Delacroix). « Désinfectant et insecticide de premier ordre » (Trillat, de l'Institut Pasteur). « Insecticide et parasiticide puissant » (docteur P.-R. Joly), etc.

Ce sont ces deux éléments, dont nous venons de faire connaître les caractéristiques d'après nos savants les ayant les mieux étudiés, combinés par des moyens spéciaux, qui nous permettent d'obtenir l'*acide méthanal sulfureux*.

L'*acide méthanal sulfureux* a une énergie plus grande que chacun de ses constituants, cependant si énergiques, dont les propriétés, dans cette combinaison, s'ajoutent en se multipliant.

C'est ainsi que le distingué et regretté docteur Blarez, dans une expertise judiciaire de 1918, a pu écrire que cette combinaison d'anhydride sulfureux et de formol **a une action anticryptogamique des plus puissantes.**

Le BURDIGAL a donc une action préventive et curative très puissante sous un faible volume qui, mis dans une bouillie bordelaise ou bourguignonne légère, servira ainsi de véhicule pour le répandre sur les feuilles et les ceps de vigne et en même temps de régulateur. En effet, une fois fixé sur les souches et les feuilles, **le BURDIGAL** jouit d'une action chimique bien étudiée et bien connue qui en libère peu à peu les vapeurs les plus puissantes que l'on connaisse : détruisant les spores, conidies, mycelles, protoplasma, etc., des cryptogames de la vigne, expliquant ainsi l'action stérilisante que **le BURDIGAL** possède, tant contre les cryptogames que contre les insectes.

Avec les bouillies, si on traite trop tard, et jamais on ne sait à l'avance s'il sera trop tard, on peut perdre sa récolte. Tandis qu'avec **le BURDIGAL** ajouté à une bouillie, on stérilise les germes déjà existants, tout en ayant une action préventive agissant un certain temps. S'il y a invasion, *on doit toujours l'arrêter* en traitant immédiatement et curativement ; *on doit toujours sauver sa récolte.*

Le BURDIGAL permet d'avoir des vins se clarifiant plus vite, mieux constitués et plus alcooliques, ce qui s'explique par l'action curative et stérilisante sur les microbes pathogènes, donnant une vendange plus saine et une meilleure vinification par un sulfitage préalable sur les raisins, supérieur aux sulfitages dans la cuve, car **le BURDIGAL** contient de l'acide sulfureux à un état physico-chimique éminemment actif, évitant enfin le fléau des vins blancs : la *madérisation*, en supprimant la pourriture. En faisant une bouillie composée de :

1° Un kilo de sulfate de cuivre et chaux . . . . . F. 3 » } 6 fr.
2° Une dose de **BURDIGAL** . . . . . 3 » }

on aura pour 6 francs cent litres d'une solution ayant l'équivalence en prix d'une bouillie bordelaise ou bourguignonne à 2 0/0 de sulfate de cuivre mais plus puissante étant donnée l'action du **BURDIGAL**.

Laquelle solution de bouillie légère et de **BURDIGAL** remplace à la fois sulfatages, soufrages, insecticides et sulfitages en une seule opération, d'où économies importantes de produits divers et de main-d'œuvre avec de meilleurs résultats.

Le poudrage de la vigne étant nécessaire dans certains cas par suite de la disposition des pampres, les poussières pénétrant mieux que les pulvérisations dessous et dessus les feuilles et entre les inflorescences (mannes) ou les grains de raisin, nous avons pu obtenir avec **le BURDIGAL**, du **Kaolin, &**, une poussière impalpable parfaite qui, grâce à l'acide sulfureux et au formol du **BURDIGAL**, est très énergique, préventive et curative, à la fois, de l'oïdium, de l'anthracnose, aussi bien que du mildiou, rots divers, pourriture, etc., remplaçant un soufrage et économisant un sulfatage poudre, qui s'emploie à l'aide de soufreuses.

Dans un des prochains numéros de la Revue, *nous donnerons des attestations documentaires, avec clichés, sur les résultats obtenus l'an dernier.*

MÈCHES SOUFRÉES "LABOR"

COMPRIMÉES

Se consumant **sans coulure, sans salir, sans déchet**

Dosage régulier en acide sulfureux pur. 30 0/0 d'économie

Procédé Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Établissements **Jane CHAMBON**, 4, Boulevard d'Accès, 4 MARSEILLE

Échantillons gratuits sur demande.

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — **BÉZIERS**

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « **LE TITAN** » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « **PARFAITE** » » »
Soufre « **LE VRAI** » (au chlorure de Baryum).

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pépinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfait, authenticité et à la sélection de leurs plants.

Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, **POITIERS**

UN CEPAGE ÉTONNANT
"Le Fructidor"

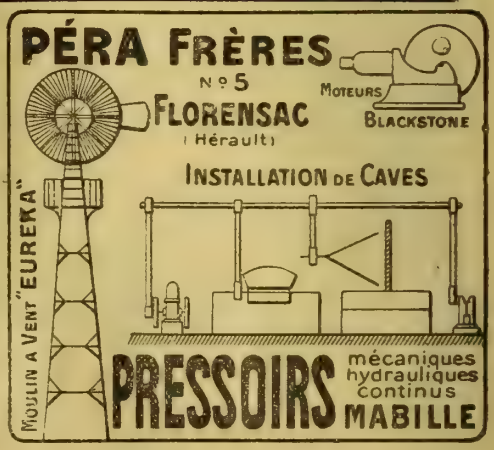
Producteur direct incomparable par son abondante production et sa résistance absolue à toutes les maladies.

Fera partout, même où les autres mûrissent à peine, un vin délicieux, très riche en alcool et de coloration excessivement intense, qui embellit et améliore ceux auxquels on le mélange.

Demander renseignements à **M. MANUEL**, à **Montseveroux** (Isère), qui offre également **bois de greffages, plants greffés** et **racinés** de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demandez magnifique Catalogue orné de gravures

M. MANUEL invite instamment à visiter ses vignes de **MONTSEVEROUX**



LES MALADIES ET LES INSECTES DE LA VIGNE avec 12 planches en couleurs et nombreuses figures, par **Raymond BRUNET**. — PRIX . **6 fr. 50**

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STEOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1.50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement
simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis**, **Eudémis**, **Pyrale**, **Altise**, **Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome
62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

FERNAND DE FOURNAS

Château de la Seignoure, BRAM (Aude)

BOIS GREFFABLES de toutes variétés.

Beaux racinés — Hybrides greffés soudés — Boutures Baco n° 1

Spécialité de **Producteurs Directs** à grands rendements, ayant donné de grosses récoltes en 1917 avec un traitement ; blancs, rouges et roses. Variétés très hâtives. Authenticité absolue.

LA VALEUR ALIMENTAIRE & HYGIENIQUE DU VIN

PAR **R. BRUNET**. — Prix : **3** francs.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. FABRE 1872-1899 — Vve G. FABRE & Fils 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. VAISON (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "

Pulvérisateur à bât " Le GAULOIS "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " LE ZENITH "

Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " L'INDISPENSABLE "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS

Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES

Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets

MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT

Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol

PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTERICIDE, TRES PUISSANT

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :

Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867 ; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882
Société des Agriculteurs de France, 1866 ; Exposition Internationale de Nice, 1884

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES

Épernay, 1861 et 1894 ; Bordeaux, 1895 ; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt GARDET, à APT (Vaucluse),
ou à Lt GARDET, à ORAN (Algérie).

MATÉRIEL VINICOLE

PAR RAYMOND BRUNET

vol. 550 pages 6 fr.

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

A VENDRE

UN TRACTEUR TOURAND 12 HP avec sa FOUILLEUSE

Une CHARRUE tri-socs, Une CHARRUE sept-socs

UN PULVÉRISEUR à 24 disques

Six Bœufs de Labour bien dressés

VISIBLES en plein travail de défonçage au Domaine de LA SERRE
à 4 kilomètres de L'ISLE-SUR-SORGUE (Vaucluse).

LIVRABLES à la terminaison des travaux, vers fin février.

S'adresser à **M. COMTE**, Régisseur
de la *Société civile des Immeubles Jules BRUNEL*
Domaine du JONQUIER, par L'ISLE-SUR-SORGUE (Téléphone : 27)

MAISON RECOMMANDÉE

M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

PARIS. — Imp. Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1285 Paris, 13 Février 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Docteur ès sciences,
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Membre du Conseil supérieur de l'Agriculture,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Page

G. Philipponnat..... La reconstitution en Champagne : Résultats d'expériences et d'observations..... 97

Actualités. — Congrès de l'agriculture française. — Les hybrides de Berlandieri (J. Tibbal). — Les réquisitions : l'Etat renonce à exercer la réquisition sur les vins de la Gironde de la récolte 1918 (G. B.). — Décret pour l'application de la loi sur la suppression des fraudes. — Les bois pour futailles (Jean Cazelles). — Les véhicules automobiles de la Guerre (Jean Cazelles). — Arrêté du 22 janvier 1919 relatif au régime fical des vins en Alsace et en Lorraine. — Essais publics d'appareils de culture mécanique destinés aux vignes. — Mise en gare des vins (L.). — Le transport des vins et les wagons-réservoirs. — Pieu losangique (P. L.). — Cerisiers morts par excès d'humidité (P. L.). — Diagnostic du mouillage des vins (P. L.). — Concentration des moûts par pulvérisation (P. L.). — Labour suivant la pente (P. L.). — Sulfate de cuivre italien (P. L.). — Institut agronomique : Nomination. — Légion d'honneur : Promotion. — Ministère de l'Agriculture : Nomination..... 103

Revue commerciale. — Cours des vins. — Cours des matières premières et produits de la viticulture. — Cours des principaux produits agricoles.... 110

Bulletin météorologique..... 112

Rédacteur en chef : R. BRUNET
Ingénieur agronome, Propriétaire-Viticulteur.

La REVUE paraît tous les JEUDIS et publie de nombreuses figures et planches en couleurs

ABONNEMENTS :

France et Colonies : Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

Bureaux de la Revue : 35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).
Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES
DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES
FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

VITICULTEURS
Venez visiter mes Pépinières.

Voici l'époque où il faudra penser à vos futures plantations. Soucieux de vos intérêts vous devez dès maintenant vous assurer les plants dont vous aurez besoin. Pour en vérifier l'authenticité et la belle végétation il est indispensable que vous veniez visiter mes pépinières qui sont les plus belles et les plus vastes de la région. Vous verrez à **Manduel** (Gard) 15 hectares de vignes greffées sur racinés sur place sur les meilleurs porte-greffes, **41-B**, **420-A**, **1202**, **Lot**, **93-5**, etc., etc.

La plus grande partie de ces greffes ont des pousses de 0 m. 80 à 1 mètre et totalement indemnes de maladies. Voici les variétés disponibles que vous pourrez vous faire réserver après les avoir visitées.

PLANTS GREFFÉS. — Carignan, Aramon, Cinsault, Alicante, Grand noir, Clairette, Gaillard 157. Greffes sur place sur racinés en pépinières sur 41-B, 420-A, 93-5, 1202, 3309 etc., etc , marchandises extra choix. — 7120 greffés sur 3309 et Rupestris du Lot, producteur direct ayant donné cette année les meilleurs résultats comme abondance de récolte et qualité du vin, chez certains propriétaires jusqu'à 16 degrés et sans aucun traitement.

RACINÉS PORTE-GREFFE de toutes les variétés ci-dessus, racinés d'une belle longueur et grosseur greffable. 300.000 greffes, variétés du Bordelais et du centre de la France, soudures parfaites à 180 francs le mille, prix du gros. 200.000 belles greffes, variétés de raisins de table, chasselas rose, chasselas musqué, muscat de Hambourg, admirable de Courtillet, 200 francs le mille, prix du gros. Chasselas doré 250 francs le mille.

Puis à **Montélimar**, 25 hectares de pépinières à 3 kilomètres de la ville, sur la route du Teil. — Pour traiter s'adresser à M. **Commerçon-Faure**, propriétaire, domaine de Meyère, à **Montélimar** (Drôme).

TABLE DES MATIERES

Des 40 premiers volumes de la *Revue de Viticulture*

Prix 10 fr. — Pour nos Abonnés : 5 fr.

SOLUTION ARSENICALE ANTISEPTIQUE

TRAITEMENT D'HIVER

PYRALUX

RADICAL CONTRE PYRALE
ET LA MORTALITÉ
DES SOUCHES

Seul Fabricant

PRODUITS OTTO BÉZIERS

ENGRAIS

Chiquettes, Bourres de laine, Cornailles
Poudres d'os, Marc de colle
Sangs desséchés, Viandes desséchées
Guanos de Poisson

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque
Sulfate de Potasse, Cianamide
Superphosphates

MATIÈRES PREMIÈRES DIVERSES

USINE DE LA ROUBINE 40, Quai Port Notre-Dame BEZIERS

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston.

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, etc.

A. BOUDE & FILS MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés **seuls** ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, **car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.**

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. FABRE 1872-1899 — Vve G. FABRE & Fils 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "
Pulvérisateur à bât " Le GAULOIS "
PULVÉRISATEUR A TRACTION " **LE ZENITH** "
Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.
Soufflet à soufrer à main " L'INDISPENSABLE "
SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "
SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.
Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS
Système TOURNIAIRE
CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES
Système ROCHE et CASTE
MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLAC ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.
En sachets : 2, 3 et 5 k.

PRESSOIRS FOULOIRS

PRESSES CONTINUES
1914

E. MABILLE Frères

POMPES 1916 HYDRAULIQUES

Les Fils de
PÉCARD-MABILLE, Sˢᵉᵘʳˢ
AMBOISE (*Indrejet-Loire*)
N° 12

FOULO-POMPES 1916 A VENDANGES

GRANDES PÉPINIÈRES
DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pépinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfait, authenticité et à la sélection de leurs plants.
Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.
Sélection et authenticité garanties.
Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, POITIERS

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Écrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERG ZE (Gard).

Gustave MOQUELET, *Viticulteur* à BUCÈS-LÈS-GY (Haute-Saône).

A VENDRE : Belles boutures pour pépinières Gaillard 157; Seibel 128. 156, 1.000, 1.077 et autres. — Prix très modérés

Demandez au " LYSOL "

Dont la puissance pénétrante et protectrice est considérable

LE MEILLEUR TRAITEMENT PRÉVENTIF D'HIVER

(Court-Noué, Apoplexie, Folletage, Pyrale, Cochylis, tous insectes et champignons parasites)

TRAITEZ, D'AUTRE PART, CURATIVEMENT,

TOUJOURS AU " LYSOL "

Seul ou adjoint aux bouillies, pendant la végétation.

Également très efficace contre toutes maladies des arbres fruitiers

Demandez renseignements et brochure, Société Française du " LYSOL "
65, rue Parmentier, à Ivry-sur-Seine (Seine).

MARMONIER FILS

LYON

FOULOIRS — POMPES A MOUTS
ÉGRAPPOIRS — ÉGOUTTOIRS

PRESSOIR AMÉRICAIN

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINES

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1918-1919
PRIX MODÉRÉS

GELÉES PRINTANIÈRES
MALADIES DE LA VIGNE

SULFATAGE et SOUFRAGE

en une seule et même opération
faite au pulvérisateur
PAR L'EMPLOI DES PRODUITS

F. BARBAULT
BOUILLIE et CUPROSULFURES

à base de *Cuivre, Soufre, Sulfure de Calcium, Naphtaline*, etc.

TRÈS GRANDE ÉCONOMIE
PARFAITS RÉSULTATS

Notice et tous Renseignements *franco* sur demande adressée à

F. BARBAULT

Pharmacien-Chim^ie, à MER (Loir-et-Cher).

ON DEMANDE VENDEURS et REPRÉSENTANTS

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang
- comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD.
- comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCES CONSACRE PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, nie avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

UN CEPAGE ÉTONNANT
"Le Fructidor"

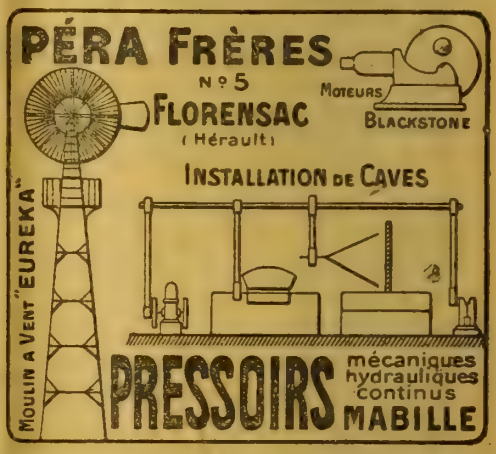
Producteur direct incomparable par son abondante production et sa résistance absolue à toutes les maladies.

Péra partout, même où les autres mûrissent à peine, un vin délicieux, très riche en alcool et de coloration excessivement intense, qui embellit et améliore ceux auxquels on le mélange.

Demander renseignements à **M. MANUEL**, à **Montseveroux** (Isère), qui offre également **bois de greffages, plants greffés** et **racinés** de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.

M. MANUEL invite instamment à visiter ses vignes de **MONTSEVEROUX**



Société des Pépinières Louis LEROY d'Angers

L. LEVAVASSEUR & L. COURANT, Propriétaires-Directeurs

Exporte annuellement, dans tous les pays du monde, plus de **25.000.000** de végétaux de plein air, en sujets de toutes forces et de tous genres, dont :

JEUNES PLANTS FRUITIERS, FORESTIERS ET CONIFÈRES

Pour Pépinières, Boisements et Clôtures.

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & D'ORNEMENT

ARBUSTES CONIFÈRES, ETC., ETC.

SPECIALITES. — *Arbres verts, résineux, Rosiers, Fusains, Hortensias, Magnolias, Pommiers à cidre et à couteau, etc., etc.*

Catalogue général (édition **R. V.**) *franco sur demande*

LE

CHAUFFAGE CENTRAL

HYGIÉNIQUE ET PRATIQUE, CHEZ SOI

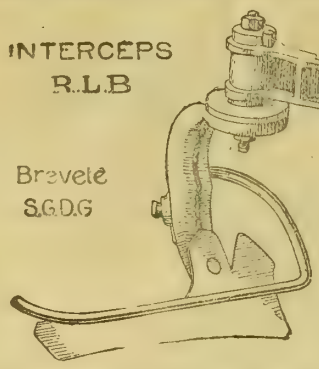
Le mode le plus économique, applicable partout

Château de M. Desbordes, à Avize.

Intérieur de château : radiateur dissimulé sous une fenêtre.

Demander tous renseignements et devis à : **SULZER FRÈRES**

Ingénieurs-Constructeurs, 7, avenue de la République
Ateliers : 9, boulevard Jules-Ferry } **PARIS**



Vignerons !!!

Révolution dans la culture de la vigne

PAR L'**INTERCEPS R. L. B.**

Travail automatique des rangs
Économie de main-d'œuvre 20 à 30 fr. par jour

L'INTERCEPS R.L.B. à soc équilibré

Diffère de tout ce qui a été fait jusqu'à ce jour
Étonne par sa simplicité - Surprend par son rendement

R. LAIGRET, Inventeur-Constructeur, 14, r. d'Artois, Blois (L.-et-Ch.)

Catalogues et renseignements envoyés sur demande - Nombreuses références

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant, O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, ***CARPENTRAS*** *(Vaucluse)*

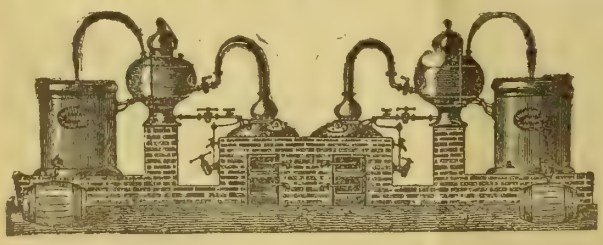
Qui disposent d'un stock important de plants racinés greffés dans les variétés suivantes : sur 3309 et Lot.

CARIGNANS, ARAMONS, CINSAULTS, GRANDS NOIRS, CLAIRETTES, CHASSELAS, GRENACHES, PLANTS VERTS OU SERVANTS, PRODUCTEURS DIRECTS DES MEILLEURS NUMÉROS AINSI QUE D'UNE RICHE COLLECTION DE RAISINS DE TABLE.

ANALYSE GRATUITE DES TERRAINS

ENDRIVET FILS ✠ Constructeur, **JONZAC** (Ch^te-Inf^re)

MAISON FONDÉE EN 1820



SPÉCIALITÉ D'APPAREILS CHARENTAIS
BREVETÉ S.G.D.G.
pour la fabrication des eaux-de-vie et Cognacs.

DISTILLERIE A FEU NU ET A LA VAPEUR
Appareils spéciaux pour la distillation de lie.

ASPERGE D'ARGENTEUIL

Perfectionnée N° 1.

100 Griffes (gare contre mandat) d'un an, **5.80** de 2 ans, **7.60**; très fortes, **9.80**; repiquées, extra-fortes, **11.25**.

N° 00. "ASPERGE EXPRESS" Produisant la 2e année, le cent, **19** fr.; les 50, **12** fr.; les 25, **8** fr. avec notice.

N° 0. "PERFECTION" extra-hâtive, d'un an, **10** fr.; repiquées, **13** fr.; les 50 griffes, **6.60** et **8.60**; les 25, **5** fr.

N° 1 BIS. "TRIOMPHE" NOUVEAUTÉ, mi-hâtive. *La plus Grosse Asperge du Monde* (Mêmes prix que le n° 0).

Tous nos Numéros, Marques et Noms sont DÉPOSÉS.

Catalogue-Méthode de Culture franco (Traité complet 75 cent).

H. LEVAUVRE Asparagiculteur-Spécialiste, à **LA CHARITE** (Nièvre).

Seule Maison réellement spéciale. — Médaille d'Or, Diplômes, etc.

RÉFÉRENCES et ATTESTATIONS de Premier Ordre.

L'Asperge « **Express** » produit, dès la 2e année, des Asperges exquises et très grosses.

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

LABORATOIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Directeur : **Charles MENDÈS**, ingénieur agronome

Télég. : Essodeux-Paris. *Téléphone : Nord* **45-29**

133, Avenue Jean Jaurès — PARIS

Seule Maison au Monde
faisant uniquement sa spécialité de

L'ANHYDRIDE SULFUREUX (SO^2)

garanti chimiquement pur

(*Acide sulfureux anhydre*)

En bonbonnes acier légères de 100, 50 et 25 kilos

Amélioration de la fermentation, augmentation du degré alcoolique (1/2 à 1°)

SOLUTION LÉGALE

(*Fabrication exclusive du Laboratoire*)

Justifiant d'un Certificat du Service de la Répression des Fraudes

Notices et Renseignements franco sur demande

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'obje d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'institut* **La Claire**

à L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRES LA GUERRE

Par **P. VIALA**, 2e édition avec 35 figures. — *Prix.....* **3 fr.**

GALLIA

SOCIÉTÉ FRANÇAISE ANONYME
DE PRODUITS AGRICOLES ET ANTICRYPTOGAMIQUES

Au Capital de 250.000 francs entièrement versé.

DIRECTEUR COMMERCIAL : Henri POUS

DIRECTEUR TECHNIQUE : Pierre CARLES, INGÉNIEUR-AGRICOLE O ✿ ✿

Bouillie Cuprique « GALLIA »

Efficacité Incontestable
Ne brûle pas, n'engorge pas
N'est pas enlevée par les eaux de pluie.

Soufre à l'Hydrate de Cuivre GALLIA

Stéatite Cuprique GALLIA

Soufre au Chlorure de Baryum P.C.

Action absolue contre l'oïdium.

USINE et BUREAUX :
Avenue de la Font-Neuve, BÉZIERS

Téléphone : 9,94

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

Pour favoriser le développement du Commerce et de l'Industrie en France

Société anonyme fondée en 1864

CAPITAL : 500 MILLIONS

SIÈGE SOCIAL : 29, boulevard Haussmann, Paris (9e).
SUCCURSALE : 134, rue Réaumur (place de la Bourse), Paris.

AGENCES DE PROVINCE :

*ABBEVILLE. — AGDE. — *AGEN. — *AIX (en Provence). — *AIX-LES-BAINS. — *ALAIS. — *ALBERT. — *ALBERTVILLE. — *ALBI. — *ALENÇON. — *AMBERT — *AMBOISE. — *AMIENS. — *ANDELYS (LES). — *ANGERS. — *ANGOULÊME. — *ANNECY. — *ANNEMASSE. — *ANNONAY. — *APT. — *ARCACHON. — *ARGENTAN. — *ARGENTON-S.-CREUSE. — *ARIÈGE. — *ARMENTIÈRES. — *ARRAS. — *AUBAGNE. — *AUBENAS. — *AUBUSSON. — *AUCH. — *AURAY. — *AUBILLAC. — *AUTUN. — *AUXERRE. — *AVALLON. — *AVESNES. — *AVIGNON. — *AVIZE. — AVRANCHES. — AY. — *BACCARAT. — *BAGNÈRES-DE-BIGORRE. — BARBENTANE — *BARBEZIEUX. — *BAR-LE-DUC. — BAR-SUR-AUBE — *BAR-SUR-SEINE. — *BAZSÈE (LA). — *BAYEUX. — *BAYONNE. — *BEAUNE. — *BEAUVAIS. — *BELFORT. — *BELLEGARDE. — *BELLEY. — *BERGERAC. — BERGUES. — *BERNAY. — *BESANÇON. — *BÉTHUNE. — *BÉZIERS. — *BIARRITZ. — BLOIS. — *BOHAIN. — *BOLBEC. — *BORDEAUX. — *BOULOGNE-SUR-MER. — *BOURBONNE-LES-BAINS — *BOURG. — *BOURGES. — *BOURGOIN. — BRESSUIRE. — *BREST. — *BRIEY. — *BRIGNOLES. — *BRIVE. — *CAEN. — *CAHORS. — *CALAIS. — *CAMBRAI. — *CANNES — *CARCASSONNE. — *CARENTAN. — *CARPENTRAS. — *CASTELSARRASIN. — *CASTRES. — *CAUDRY. — CAVAILLON. — *CETTE — *CHALON-SUR-SAONE. — *CHALONS-SUR-MARNE. — *CHAMBÉRY — CHAMBON-FEUGEROLLES. — *CHANTILLY. — *CHARLEVILLE. — CHARMES. — CHARROLLES. — *CHARTRES — *CHATEAUDUN. — CHATEAULIN. — CHATEAUNEUF-SUR-CHARENTE. — CHATEAURENARD (B.-R). — *CHATEAUROUX. — *CHATEAU-THIERRY. — *CHAUMONT. — *CHAUNY. — CHAZELLES-SUR-LYON. — *CHERBOURG. — *CHINON. — *CLAMECY. — *CLERMONT-FERRAND. — *CLUNY — *COGNAC — *COMINES. — *COMPIÈGNE. — *CONDOM — CONTREXÉVILLE. — *CORBEIL. — *COSNE. — *COULOMMIERS. — *COUTANCES. — *CREIL. — *CREST. — *CREUSOT (LE) — *DAX. — *DEAUVILLE. — *DENAIN. — *DIEPPE — DIGOIN. — *DIJON — *DINAN. — *DINARD. — *DOLE. — DOMFRONT. — *DOUAI. — DOUÉ-LA-FONTAINE. — *DOULLENS. — *DRAGUIGNAN. — *DREUX. — *DUNKERQUE. — *ELBEUF. — *EPERNAY. — *ÉPINAL. — ESTAIRES. — *ÉTAMPES. — *EU. — *EVIAN-LES-BAINS. — *ÉVREUX. — *FALAISE. — FLÈCHE (LA). — *FOIX. — *FONTAINEBLEAU. — *FONTENAY-LE-COMTE. — FOUGEROLLES. — *FOURMIES. — *GAILLAC. — *GANNAT. — *GAP. — *GIEN. — *GISORS. — GIVET. — GIVORS. — GOURNAY-EN-BRAY. — *GRANVILLE. — *GRASSE. — GRAULHET. — *GRAVELINES. — *GRAY. — *GRENOBLE. — *GUINGAMP. — *GUISE. — *HAVRE (LE). — *HIRSON. — *HONFLEUR. — *HYÈRES. — *ISSOUDUN. — JARNAC. — *JONZAC. — *JUSSEY. — *LAIGLE. — *LANGON. — *LAGNES. — *LANNION. — *LAON. — *LAPALISSE. — *LAVAL. — LAVELANET. — *LAVAUR. — *LENS. — *LÉZIGNAN. — *LINOUSNE. — LIGNY-EN-BARROIS. — *LILLE. — *LIMOGES. — *LISIEUX. — *LOCHES. — *LODÈVE. — *LONGWY. — *LOBNS-LE-SAUNIER. — *LORIENT. — *LOUDUN. — *LOUVIERS. — *LUNÉVILLE. — *LURE. — *LUXEUIL. — *LYON. — *MACON. — *MAISONS-LAFFITTE. — MAZIERS. — *MANS (LE) — *MANTES. — *MARMANDE. — *MARSEILLE — *MAUBEUGE. — *MAYENNE. — *MEAUX. — *MELUN. — *MENTON. — *MÉRU. — *MERVILLE. — *MEULAN. — *MEURSAULT. — MEYMAC. — MIRECOURT, — *MILLAU. — *MOISSAC. — *MONTARGIS. — *MONTAUBAN. — *MONTBÉLIARD. — *MONT-DE-MARSAN. — *MONTDIDIER. — *MONTE-CARLO. — *MONTÉLIMAR. — *MONTEREAU. — *MONTLUÇON. — *MONTPELLIER. — *MONTREUIL-SUR-MER. — MONTRICHARD. — *MOREZ-SUR-LOING. — *MOREZ-DU-JURA. — *MORLAIX. — *MOULINS. — *NANCY. — *NANTES. — *NANTUA. — *NARBONNE. — *NEMOURS. — *NEVERS. — *NICE. — *NIMES. — *NIORT. — *NOGENT-LE-ROTROU. — *NOYON. — NUITS-ST-GEORGES. — *OLORON-STE-MARIE. — *ORLÉANS. — *ORTHEZ. — *OYONNAX. — *PAMIERS. — PARTHENAY. — *PAU. — *PÉRIGUEUX. — PÉRONNE. — *PERPIGNAN. — PERTUIS. — *PÉZENAS. — PITHIVIERS. — *POITIERS. — PONS. — *PONT-A-MOUSSON. — *PONT-AUDEMER. — PONT-DE-BEAUVOISIN. — *PONTIVY. — *PONT-L'ÉVÊQUE. — *PONTOISE. — *PROVINS. — *PUY (LE). — *QUESNOY (LE). — *QUIMPER. — *RAMBOUILLET. — *REDON — *REIMS. — *REMIREMONT. — *RENNES. — *RÉOLE (LA). — RETHEL. — REVEL. — *RIVE-DE-GIER. — *ROANNE. — *ROCHEFORT-S-MER. — *ROCHELLE (LA). — *ROCHE-S.-YON (LA). — *RODEZ. — *ROMANS. — *ROMILLY-SUR-SEINE. — *ROMORANTIN. — *ROUBAIX. — *ROUEN. — *ROYAN. — *RUEIL. — RUFFEC. — *ST-AFFRIQUE — *ST-AMAND. — *ST-BRIEUC. — *ST-CHAMOND. — *ST-CLAUDE. — *ST-CLOUD. — *ST-DIÉ. — *ST-DIZIER. — *ST-ÉTIENNE. — *SAINT-FLOUR. — STE-FOY-LA-GRANDE. — *ST-GAUDENS. — *ST-GERMAIN-EN-LAYE. — ST-GIRONS. — *ST-JEAN-D'ANGÉLY. — *ST-JEAN-DE-LUZ. — *ST-LO. — ST-LOUP-S.-SEMOUSE. — *ST-MALO. — *ST-NAZAIRE. — *ST-OMER. — *ST-QUENTIN. — ST-REMY (B.-DU-RH.). — ST-SERVAN. — SALIES-DE-BÉARN. — *SAINTES. — SALINS-DU-JURA. — *SALON. — SANCOINS. — *SARLAT. — *SAUMUR. — *SEDAN. — *SEMUR. — *SENLIS. — SENONES. — *SENS. — *SÈVRES. — *SOISSONS. — *TARARE. — *TARASCON. — *TARBES. — *TERRASSON. — *THIERS. — *THIZY. — *THONON-LES-BAINS. — *THOUARS. — *TONNERRE. — *TOUL. — *TOULON. — *TOULOUSE. — TOURCOING. — *TOURNUS. — *TOURS. — TRÉPORT (LE). — *TROUVILLE. — *TROYES. — *TULLE. — TULLINS. — *UZÈS. — *VALENCE. — VALENCE-D'AGEN. — *VALENCIENNES. — *VALOGNES. — *VALRÉAS. — *VANNES. — *VENDOME. — *VERNEUIL-S.-AVRE. — *VERNON. — *VERSAILLES. — VERVINS. — *VESOUL. — *VICHY. — *VIENNE. — *VIERZON. — VILLEDIEU-LES-POELES. — *VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE. — *VILLEFRANCHE-SUR-SAONE. — *VILLENEUVE-S.-LOT. — *VILLENEUVE-S.-YONNE. — ILLERS-COTTERETS. — VILLEURBANNE. — *VITRÉ. — *VOIRON. — VOUZIERS. — YVETOT.

AGENCES A L'ETRANGER : Londres, 53, Old Broad Street; Saint-Sébastien (Espagne), 37, avenue de la Libertad.

CORRESPONDANT EN BELGIQUE : Société Française de Banque et Dépots : Bruxelles, 70, rue Royale; Anvers, 22, place de Meir.

La Société a, en outre, 100 Bureaux et Agences à Paris et dans la banlieue, et des correspondants sur toutes les places de France et de l'Etranger.

OPÉRATIONS DE LA SOCIÉTÉ :

Dépôts de fonds à intérêts en compte ou à échéance fixe; — **Ordres de Bourse** (France et Etranger) ; — **Souscriptions sans frais** ; — Vente aux guichets de valeurs livrées immédiatement (Obl. de Ch. de fer, Obl. et Bons à lots, etc.) ; — **Escompte et encaissement de Coupons français et étrangers** — **Mise en règle de titres**; — **Avances sur titres**; — **Escompte et Encaissement d'Effets de Commerce**; — **Garde de Titres**; — **Garantie contre le remboursement au pair et les risques de non-vérification des tirages**; — **Virements et chèques sur la France et l'Etranger**; — **Lettres de crédit et Billets de crédit circulaires**; — **Change de monnaies étrangères**; — **Assurances** (vie, incendie, accidents), etc.

SERVICE DE COFFRES-FORTS

au siège social, dans les succursales, dans plusieurs bureaux et dans un très grand nombre d'agences; compartiments depuis **8** *fr. par mo*

Tarif décroissant en proportion de la durée et de la dimension.

(*) Les agences marquées d'un astérisque sont pourvues d'un service de coffres-forts

Ampélographie Tourangelle

Par A. CHAUVIGNÉ. — Prix : 2 fr. 50

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1 600 000 fr — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

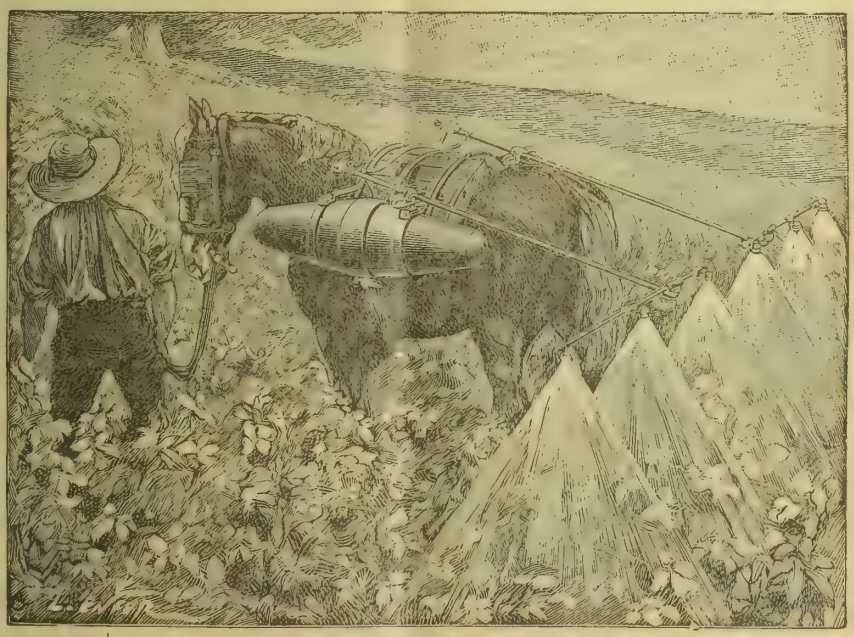
" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS



M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

Cie RAOUL PICTET

28, rue de Grammont. Paris

Machines frigorifiques "PICTET"

Anhydride sulfureux "PICTET"

Solution normale "PICTET"

BOUILLIE VIVAX

Microline "Poudre cuprique"

Action immédiate et durable

La Littorale Béziers

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNEES V. MARTINAND

SAINT-LOUP (Marseille).

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.

26e Année. — Tome L N° 1285 Paris, 13 Février 1919.

REVUE DE VITICULTURE

LA RECONSTITUTION EN CHAMPAGNE

Résultats d'expériences et d'observations.

De toutes les régions viticoles de France, la Champagne est incontestablement celle qui a le plus souffert de la guerre et dont les conséquences se feront le plus longtemps sentir.

A part les petits crus qui avaient les premiers reconstitué en plants greffés, les moyens et les grands crus avaient conservé, au prix des plus grands sacrifices, leurs vieilles vignes françaises. La main-d'œuvre considérable que nécessitait leur entretien avait été si diminuée par la mobilisation que nombre de travaux indispensables tels que la bêcherie, la provignerie, le sulfurage et surtout le transport des fumures et composts avaient été, les uns totalement supprimés, les autres considérablement réduits. Le Phylloxera, favorisé par au moins trois années sur cinq chaudes et sèches — 1914, 1915 et 1918 — trouvait dans ces négligences de culture un terrain favorable à son développement.

D'autre part, le vigneron dépourvu de toute réserve financière par une série d'années déficitaires depuis 1907, pouvait espérer se relever par les récoltes abondantes et de qualité de 1914, 1915 et 1917. La proximité du front supprimant presque totalement le commerce rémois, acheteur de grands crus, créait ainsi une surproduction factice, l'avilissement des prix et même la mévente.

De sorte que les grands crus champenois voient tous leurs efforts dans la lutte contre le Phylloxera annihilés par la guerre. La reconstitution qu'ils escomptaient lente, sans transition brusque et au fur et à mesure de la disparition des vignes françaises va devoir être entreprise en bloc et le plus rapidement possible pour éviter une disette de vin.

Sans vouloir rechercher par quels moyens le vigneron, dont l'état frise la misère, pourra entreprendre un tel travail parce qu'on ne trouve pas de solution à ce problème, on peut toutefois, en abordant la question par son côté pratique, se demander si la reconstitution a été bien préparée du temps où le Phylloxera n'était que menaçant, si le vigneron a bien profité des enseignements des autres régions qui nous ont précédé, en un mot s'il lui est possible de se lancer hardiment dans la reconstitution sans craindre de gros aléas.

Je n'hésite pas à répondre négativement. Rien n'est encore résolu définitivement, pas plus l'adaptation que l'affinité, la taille, le mode de culture, les intervalles de plantation, les méthodes économiques ; toutes ces questions capitales sont encore dans le vague.

Les petits crus, avec leurs sols généreux et sans calcaire, ont obtenu satisfaction avec le 3309 et le 1202. Ils ont pu adopter la taille Guyot qu'ils connaissaient

déjà ; il leur a suffi d'aligner leurs ceps autrefois en foule pour pouvoir utiliser la charrue.

Il en est tout autrement des grands crus. La recherche de la qualité, les doses élevées de calcaire ont dirigé les recherches exclusivement vers les Berlandieri, surtout à la suite de l'échec du 1202. L'ancienne culture champenoise avec provignage n'était plus possible ; d'ailleurs elle devenait trop coûteuse. La taille de Guyot ne procurait ni la maturité, ni la qualité ; on a préconisé les tailles de Royat et de Chablis qui ont nécessité toute une longue étude dont dépendaient les intervalles de plantation, les installations de fil de fer, etc.

Toutes ces nouveautés proposées au vigneron n'allaient pas sans bouleverser ses vieilles habitudes. Son esprit routinier lui interdisait toute confiance et, par suite, tout essai ; de sorte que non seulement il n'a pas la moindre connaissance du travail qu'il va entreprendre, mais que de plus la rareté des expériences n'a pas permis de déterminer des règles précises.

Il convient, pour être impartial, de reconnaître que le commerce des vins de Champagne, réfractaire lui aussi à la reconstitution, a réalisé ce tour de force paradoxal d'encourager le vigneron à la reconstitution tout en le retenant.

Convaincu depuis vingt ans que la reconstitution était inévitable et qu'elle serait avantageuse parce qu'elle diminuerait les frais de culture, j'ai entrepris des essais dont les résultats peuvent intéresser la Champagne des grands crus, faire faire un pas à la question et guider les débutants.

Adaptation et affinité. — On s'est désintéressé de l'étude des divers porte-greffes et on a cru qu'un ou deux hybrides suffiraient pour toutes les situations. C'est ainsi qu'on s'est arrêté au 41 B et au 3309 selon que le sol était plus ou moins calcaire. Tous deux sont en effet d'excellents porte-greffes, procurant qualité et quantité, mais qui ne manquent pas de concurrents sérieux souvent supérieurs.

On a négligé de tenir compte de la vigueur communiquée au greffon, facteur très important parce qu'il influe sur la précocité de la production, sa régularité, la maturité et la facilité de culture. Toutefois cette vigueur doit se tenir dans un juste milieu ; elle constitue un défaut aussi grave lorsqu'elle est insuffisante comme chez beaucoup d'hybrides de Berlandieri que lorsqu'elle est exagérée avec les Rupestris et hybrides de Rupestris.

Tous les porte-greffes anciens et presque tous les hybrides sans sang de Berlandieri ont dû être abandonnés. Le Riparia Gloire, bien que chlorosant à peine dans 25 % de calcaire, manquait de vigueur et vieillissait trop vite. Les 601, 404, 81-2, 554-5, 1305, Rupestris du Lot, 3103 n'ont donné aucune satisfaction : chlorose, mauvaise fructification, défaut de maturité. 554-5 annoncé comme très résistant au calcaire a toujours chlorosé depuis 1902 dans un sol d'alluvions anciennes profond dosant 31 % de calcaire près de 3309 resté très vert. 601 de même ; 81-2 se tenait mieux ; 3103, en plus de la chlorose donnait des raisins à grains minuscules. Le Rupestris du Lot est mort en partie, rabougri, dans un même sol dosant 24 %. Quant à 1305, Pinot × Rupestris qu'on pouvait croire être le porte-greffe rêvé pour un Pinot, il n'a jamais donné la moindre récolte depuis 1901.

1616, passé de mode, se tenait bien dans les sols argileux et peu calcaires et se faisait remarquer par la parfaite maturité de ses fruits. 3306 dans les mêmes sols donne également de bons résultats.

Aramon × Rupestris Ganzin n° 1, capricieux à la greffe, l'est également au point de vue de la fructification. A Ay, il chlorose facilement et mûrit mal ses fruits. 101-14 est incontestablement plus exigeant que 3309, chlorosant plus facilement et souffrant d'une plus mauvaise adaptation.

1202 Mourvèdre × Rupestris (Couderc).

Ce porte-greffe qu'on donne comme très résistant au calcaire, chlorose dans la majeure partie des sols calcaires d'Ay. Planté en 1902 dans ce même sol d'alluvions anciennes, à 31 % de calcaire, il y chlorose régulièrement plus que 3309 malgré des badigeonnages. Mais 1202 a un autre gros défaut : il communique au Pinot noir une infertilité complète, contrairement d'ailleurs au Pinot Meunier et au Chardonnay. La maturité est également insuffisante et sa végétation se prolongeant tardivement amène plus facilement la pourriture. Sa facilité de reprise et son extrême vigueur le rendent attrayant et le font souvent préférer aux hybrides de Berlandieri; mais, si sa production est plus hâtive, elle est moins abondante par suite de la coulure.

On a essayé de tirer parti des plantations de 1202 en les provignant, mais sans succès puisque, après huit ans de provignage, la chlorose et l'infertilité subsistent.

1202 est meilleur dans les crus à Chardonnay; toutefois on retrouve, mais moins accentués, les mêmes défauts de coulure et de maturité insuffisante et son feuillage, toujours plus pâle que sur Berlandieri, n'a pas le même aspect de santé.

En résumé, 1202 est inutilisable avec le Pinot noir et on doit trouver des hybrides de Berlandieri qui lui soient préférables comme porte-greffe du Chardonnay.

Berlandieri et **Hybrides.**

Berlandieri purs.

Berlandieri Rességuier n° 1 et **n° 2.**

Difficiles à la reprise en pépinière, bien que j'aie obtenu en 1905, en greffés soudés de premier choix, 38 % en n° 1 et 32 % en n° 2, ces deux porte-greffes ont une vigueur au moins égale, sinon supérieure au 41 B, un feuillage vert foncé superbe avec une maturité parfaite des fruits. Le n° 2 est préférable au n° 1.

Berlandieri Lafont n° 9.

Aussi difficile au greffage que le Rességuier, il est beaucoup plus vigoureux et extrêmement fructifère. Son feuillage vert foncé, le bois très gros, les raisins énormes et abondants indiquent une santé parfaite. C'est certainement un porte-greffe d'avenir pour la Champagne et qui rachète largement par ses qualités sa difficulté de reprise au greffage.

420 A Berlandieri × Riparia (Millardet).

420 A avait été conseillé vers 1910 pour remplacer le 41 B dans les sols moyennement calcaires; il venait du Midi avec une réputation de tout premier ordre. Sa reprise en pépinière est à peu près la même que celle de 41 B, mais à la plantation son départ est meilleur. Par contre, sa résistance au calcaire est

moyenne. Il a fortement chlorosé dans un sol de coteau, argilo-silico-calcaire dosant 25 % pendant les six premières années après la plantation en 1905 et malgré des badigeonnages. De temps en temps, après des printemps humides, la chlorose réapparaît. La fructification est inférieure régulièrement à 41 B.

420 A ne possède donc aucune qualité qui doive le faire préférer. Par contre, il est sujet à des dépérissements en forme de cuvette amenant la mortalité complète d'un certain nombre de ceps et qui se manifestent dans des situations très différentes, puisqu'on les rencontre dans six crus de Champagne : Vertus, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly, greffé en Chardonnay; Ay, Boursault et Bouzy, greffé en Pinot noir.

Un porte-greffe sans qualités exceptionnelles et qui a de tels inconvénients doit être abandonné.

34 École de Montpellier — Berlandieri × Riparia.

Le 34 E est à Ay bien supérieur à 420 A et très recommandable à tous égards. Il semble qu'il en est de même dans d'autres crus et que ce porte-greffe doive prendre une large part dans la reconstitution. Il donne de bonnes reprises au greffage, à condition toutefois que les bois soient bien aoûtés ; il reprend bien à la plantation et se met vite à fruit. Il est assez vigoureux, fructifère et donne de gros raisins. Toutefois, sa résistance au calcaire est notablement inférieure à celle de 41 B et il conviendra de le placer dans la partie moyenne et supérieure des coteaux champenois où la dose de calcaire est moins élevée.

Je le possède à Ay en quatre endroits assez calcaires où il a nettement chlorosé pendant les cinq ou six premières années de plantation avec légère récidive après des printemps humides.

L'une de ces plantations qui date de 1903 dans des alluvions anciennes à 30 % a des manifestations de chlorose irrégulières qui ne nuisent pas à la fructification. Les autres plantations de 1905 en sol de coteau dosant de 18 à 20 %, sont régulièrement belles et donnent des récoltes maxima. L'une de ces plantations, dans un sol de peu d'épaisseur, reposant sur un sous-sol de craie pure, a souffert pendant cinq ans d'une chlorose intense qui a amené en 1910, malgré les badigeonnages annuels, la mortalité d'une petite partie de la vigne à l'emplacement d'un affleurement de craie. Une application, la même année, de 7.000 kilogrammes de sulfate de fer à l'hectare suivie jusqu'en 1913 de badigeonnages a eu raison définitivement de la chlorose et a permis des récoltes abondantes.

33 E, son frère, planté en 1903 avec 34 E dans un sol assez calcaire, s'est tenu sans chlorose aussi bien d'ailleurs que 34 E.

161-49 Riparia × Berlandieri (Couderc).

Le 161-49 est assez difficile au greffage et ses greffes manquent de vigueur. Il en est de même à la plantation qui reste longtemps faible. Dans le seul endroit où il ait de l'âge, planté en 1906 en coteau à 25 % de calcaire, il est bien vert et sa fructification bien que très satisfaisante est irrégulière.

Phénix-Riparia × Berlandieri (Gautier).

Je crois être le seul en Champagne qui ait étudié ce porte-greffe depuis assez longtemps pour pouvoir le juger. Je n'hésite pas à l'annoncer comme absolument

remarquable et supérieur par la réunion de toutes les qualités à tous ceux qui ont été préconisés.

Il donne au greffage de belles reprises et des plants d'une vigueur supérieure à celle de tous les hybrides de Berlandieri. A la plantation, il a un départ régulier et sans arrêt. Devenu adulte, il fournit de superbes bois de taille abondants et des récoltes hâtives. Sa fructification est supérieure à tous les autres Berlandieri et jamais je n'ai constaté aucune trace de chlorose.

Dans une notice de 1902, M. Gautier qui l'a isolé et multiplié le donne comme tiré des collections de Planchon. Il serait un hybride naturel, importé du Texas par Planchon, de Riparia, de Berlandieri et de Calcicola.

M. Gautier, dans cette notice de 1902, a une intuition vraiment remarquable de l'avenir de son plant et lui prédit l'honneur d'être appelé à la reconstitution de la Champagne,

Il écrit notamment :

« Le Phénix est une vigne hybride à laquelle nous avons donné un grand nom, dans notre foi de sa haute destinée ; il est appelé, pensons-nous, à renouveler le premier vignoble du monde. le vignoble champenois. Les vignes de la Champagne et des pays septentrionaux, ruinées par le Phylloxera, renaîtront rajeunies et plus luxuriantes que jamais sur les racines immaculées du Phénix. »

Et comme conclusion :

« Nous pensons que le Phénix arrive à point pour la reconstitution du vignoble champenois et en général des régions froides. Les viticulteurs doivent demander à un porte-greffe la résistance, l'adaptation au terrain et au climat, un bouturage facile, une évolution prompte, un aoûtement complet et surtout, pour la Champagne, pays des grands vins, une fructification parfaite, non exclusive de l'abondance. Le Phénix assurera tous ces avantages. »

M. Gautier voyait juste et n'exagérait nullement les qualités de son plant qui les possède réellement.

Ma première plantation date de 1902. Il s'agissait seulement de 5 greffés-soudés placés dans un sol d'alluvions anciennes à 30 % de calcaire, à côté de 7 hybrides de Rupestris et de 41 B et 157-11. Le Phénix a nettement pris le premier rang à tous points de vue, se faisant remarquer par la couleur vert foncé des feuilles à côté des hybrides de Rupestris plus ou moins chlorosés et par la supériorité de sa vigueur en comparaison de 157-11 et surtout de 41 B tout à fait insuffisants comme végétation. Comme fructification, il en est de même, ses concurrents étant peu fertiles : 1202 par défaut d'affinité pour le Pinot, 601, 554-5 par chlorose, 157-11 et 41 B par faiblesse.

Une seconde plantation en coteau, 25 % de calcaire, a été faite en 1906 en comparaison avec 41 B, 161-49, Lafont n° 9, 333 et Rességuier n° 1 et n° 2. Le Phénix là encore s'est fait remarquer par sa régularité de végétation nettement plus vigoureuse que celle de ses concurrents et notamment de 41 B, qui non seulement a boudé longtemps, mais qui actuellement après 12 ans de plantation a une végétation inférieure. On verra, dans les poids des récoltes, que le Phénix tient la tête suivi de près toutefois par le Lafont n° 9.

Une plantation en terrain de même genre faite en 1914 en comparaison avec

7 autres hybrides de Berlandieri donne des résultats catégoriques. Toutes les notes de vigueur prises chaque année en juin, placent le Phénix en tête. Quant à la récolte on la trouvera plus loin presque double du meilleur porte-greffe qui le suit. Enfin une route de Phénix, placée également en 1914 au milieu de 41 B, donne des récoltes exactement doubles.

La reprise au greffage est excellente avec un pourcentage qui place le Phénix au premier rang et la vigueur des greffes est de beaucoup supérieure à celle des autres variétés de Berlandieri.

Hybrides de Rupestris et de Berlandieri.

Représentés jusqu'alors par 219 A et 301 A, ils ont été peu essayés en Champagne, sans doute par crainte de l'influence du sang de Rupestris. Je possède quelques pieds de ces deux variétés qui ont bien l'allure du Rupestris. 219 A chlorose d'ailleurs assez régulièrement dans 25 % de calcaire.

Une autre série de M. Richter, proposée peu avant la guerre, semble plus intéressante ; ce sont les R 99 et R 110 Berlandieri × Rupestris Richter.

R 110 est de beaucoup supérieur à R 99. Ils donnent tous deux de bonnes reprises au greffage, mais 110 est plus vigoureux et plus fructifère. En coteau, dans 26 % de calcaire, ils sont moins verts que 41 B avec légère tendance à la chlorose.

Franco-Berlandieri.

41 B Chasselas × Berlandieri (Millardet).

Après l'échec des Rupestris et hybrides de Rupestris et surtout du 1202 sur lequel on fondait de grands espoirs, le 41 B a été le premier hybride de Berlandieri conseillé pour les grands crus à Pinot noir de la Champagne. Incontestablement, il possède de grandes qualités ; sa résistance au calcaire est élevée, sa fructification est bonne bien qu'elle se fasse longtemps attendre, la maturité de ses fruits est parfaite, mais il a le gros défaut de manquer de vigueur. Il reste longtemps faible après la plantation et exige qu'on le place dans un compost de sable et de fumier; néanmoins il boude encore et oblige à un remplacement continuel des manquants. Ces remplacements en raison de leur situation défavorable regagnent difficilement les autres plants, d'où l'irrégularité fréquente des vignes de 41 B. Cette plantation avec compost très coûteuse et surtout la longue attente de la récolte l'ont fait surnommer en Champagne : « plant de riche ».

Il n'est donc véritablement intéressant qu'en raison de sa haute résistance à la chlorose. Mais les sols de Champagne, bien que calcaires, ne le sont pas tellement qu'on ne puisse utiliser d'autres Berlandieri n'ayant pas le défaut de faiblesse du 41 B.

Le 41 B donne de bonnes reprises à la greffe avec des soudures parfaites. Ses racines sont peu nombreuses, puissantes et sans chevelu; si l'on conserve les greffes deux ans en pépinière les racines deviennent tellement fortes que la reprise est souvent mauvaise.

A la plantation, 41 B est particulièrement sensible au Phylloxera laissé dans le sol par les vignes françaises et on retrouve nettement pendant plusieurs années les cuvettes phylloxériques qui disparaissent par un sulfurage.

Son manque de vigueur rend difficiles l'établissement et la conduite régulière des tailles de Royat et de Chablis.

Pour toutes ces raisons, le 41 B au lieu de former la base de la reconstitution semble au contraire ne devoir être employé que dans certaines situations toutes spéciales.

(*A suivre.*) G. PHILIPPONNAT.

ACTUALITÉS

Congrès de l'agriculture française. — Les hybrides de Berlandieri (J. TIBRAL). — Les réquisitions : l'Etat renonce à exercer la réquisition sur les vins de la Gironde de la récolte 1918. (G. B.). — Décret pour l'application de la loi sur la suppression des fraudes. — Les bois pour futailles (JEAN CAZELLES). — Les véhicules automobiles de la Guerre (JEAN CAZELLES). — Arrêté du 22 janvier 1919 relatif au régime fiscal des vins en Alsace et en Lorraine. — Essais publics d'appareils de culture mécanique destinés aux vignes. — Mise en gare des vins (L.). — Le transport des vins et les wagons-réservoirs. — Pieu losangique (P. L.). — Cerisiers morts par excès d'humidité (P. L.). — Diagnostic du mouillage des vins (P. L.). — Concentration des moûts par pulvérisation (P. L.). — Labour suivant la pente (P. L.). — Sulfate de cuivre italien (P. L.). — Institut agronomique : Nomination. — Légion d'honneur : Promotion. — Ministère de l'Agriculture : Nomination.

Congrès de l'agriculture française.

Une réunion préparatoire s'est tenue le 14 février 1919 au ministère de l'Agriculture pour l'organisation d'un grand Congrès de la renaissance de l'agriculture française, sous la présidence définitive de M. Loubet. Ce Congrès de défense et des revendications de toute l'agriculture française comprendra toutes les sociétés agricoles de France ; ce sera une union sacrée de toutes les forces vives de l'agriculture. Nous tiendrons nos lecteurs au courant des détails et de l'organisation lorsqu'ils auront été arrêtés. Nous donnons quelques extraits du discours prononcé par M. Victor Boret, avant l'ouverture de la réunion de la Commission d'organisation :

« Messieurs, je suis heureux de saluer ici les représentants les plus qualifiés de nos grandes associations agricoles et de leur exprimer mes souhaits de cordiale bienvenue, en même temps que tous mes remerciements pour l'empressement avec lequel ils se sont rendus à l'appel qui leur a été adressé...

« Et c'est ainsi que j'ai déposé un projet, que le Parlement aura prochainement à examiner, et qui détermine la mission de l'Etat dans la renaissance agraire. Vous connaissez les principes de ce projet, et je n'ai pas besoin aujourd'hui d'en faire l'exposé. Vous savez qu'il a pour but de substituer à la simple protection morale que l'Etat accordait autrefois à l'agriculture, l'appui constant d'une collaboration tout affectueuse. Aider les agriculteurs à industrialiser, à commercialiser leur action et leurs moyens, pour obtenir le maximum de rendement : telle est, à mon sens, la formule d'où se dégagera notre évolution économique, et d'où sortira notre future puissance de surproduction.

« Il est, par là même, indispensable que, sur le modèle des organisations industrielles, commerciales et ouvrières, dont chacune forme un faisceau compact, tous les éléments de la production agricole s'unissent pour une action concertée, coordonnée, en liaison étroite et constante. Il doit y avoir en un mot — qu'importe le nom — une véritable ligue, une véritable fédération de tous les paysans de France.

« L'heure est venue de la réaliser. C'est le but principal, j'allais dire le but unique du congrès que vous devez préparer...

« Groupés autrefois au sein de leurs syndicats locaux, que ne préoccupait guère qu'un intérêt de région ou de culture spécialisée, et qui laissaient en dehors d'eux un grand nombre de fermiers, les ruraux demeuraient ignorants d'innombrables questions qu'ils eussent trouvé bénéfice à connaître. Et ainsi, ceux qui étaient disposés à prêter quelque attention aux événements qui se rapportaient à l'agriculture, inventions, améliorations, procédés nouveaux, tarifs douaniers, lois de toute nature, ne les jugeaient guère qu'à un point de vue très particulariste, que sous l'angle étroit des effets qu'ils devaient avoir pour eux et leurs voisins. Il faut étendre à l'infini ce champ jusqu'ici borné d'examen et d'action.

« Une sorte de méfiance, assez naturelle et parfaitement explicable, s'était ainsi développée dans l'esprit des cultivateurs, à l'égard des autres cultivateurs, à l'égard de ceux qui travaillent sous un autre climat, avec des moyens différents, sur un sol autrement constitué, et qui avaient un tempérament qui leur semblait opposé au leur. Là encore la guerre a singulièrement modifié les dispositions des cultivateurs. La vie du front les a rapprochés et unis. Ils ont appris à se connaître, ils ont échangé leurs idées. Des camaraderies, des amitiés sont nées, quelquefois entre des hommes d'origine absolument différente, et qui étaient fort surpris de se trouver des aspirations et des goûts identiques. Tel homme du Nord, calme et froid, est resté l'ami d'un Provençal vif et pétulant, et tel Bourguignon expansif et jovial d'un Breton silencieux et volontaire. Ces hommes, Messieurs, ont compris qu'avec leurs qualités diverses, avec leurs habitudes personnelles, et tout en portant, chacun à leur façon, la marque et l'empreinte du terroir natal, ils étaient, somme toute, de la même race; et l'on peut dire qu'entre eux l'union des âmes est déjà faite.

« En de telles conditions, n'est-il pas facile de les unir pour le grand et commun effort que le pays réclame? En ce congrès, dont vous allez préparer les assises, et qui sera comme la réunion des Etats généraux de l'agriculture française, et dans lequel toutes les aspirations les plus légitimes, tous les intérêts les plus respectables feront entendre leur voix, je suis convaincu que les dernières susceptibilités s'effaceront, que les derniers antagonismes disparaîtront, que se concilieront sans peine des vues qui semblent contradictoires, et qu'à la lumière de débats au-dessus desquels planera la pensée de l'intérêt national et du devoir, les paysans de France verront clairement que tout doit les rapprocher, les unir, et que c'est de leur union que dépendent la prospérité du pays et leur propre bonheur...

« En est-il une qui soit plus digne de s'élever que cette démocratie rurale, qui, après avoir tant contribué à libérer notre sol, va demain, par son travail, lui rendre la vie, et régénérer les sources de la production, garantie de son existence et base de sa richesse?

« Messieurs, votre rôle est grand. Je vous remercie, au nom du gouvernement, d'apporter à son service le concours de tant d'esprits éclairés, de tant d'expériences mûries par l'étude et le travail, et l'accord affectueux de tant de cœurs passionnément dévoués au bien public.

« Sous la haute direction de l'illustre homme d'Etat, du grand citoyen dont le nom vénéré est synonyme de dévouement au pays, et qui conserve, en son robuste automne, l'âme toujours jeune et vibrante d'un apôtre, sous la haute direction de M. Emile Loubet, à qui j'ai l'honneur de remettre la présidence de cette assemblée, vous allez fonder l'agriculture nouvelle. C'est avec confiance, c'est avec émotion que je salue l'aurore de vos travaux, et que j'en augure une profonde et féconde influence sur les destinées de la patrie. »

Les hybrides de Berlandieri.

Une erreur typographique dans la reproduction de ma note sur les Berlandieris fait classer le 420 A, Millardet, parmi les Viniferas × Berlandieri. C'est *422 A* qu'il faut lire. *422 A est un hybride de Pinot blanc × Berlandieri*, tandis que 420-A est un américo × Berlandieri, hybride de Riparia × Berlandieri.

Cette rectification a son importance au point de vue cultural et de la résistance du calcaire. — J. Tibbal.

Les réquisitions : l'Etat renonce à exercer la réquisition sur les vins de la Gironde de la récolte 1918. — Nous lisons, sous ce titre, dans la *Feuille vinicole de la Gironde* : « Ainsi que le faisait pressentir la *Feuille vinicole* du 26 décembre dernier, à la suite de la lettre adressée au ministère de l'Agriculture et du Ravitaillement par le président de la Fédération du commerce des vins en gros de la Gironde, la réquisition des vins de notre département récolte 1918 n'aura pas lieu. Voici la lettre qu'a reçue à ce sujet M. Eugène Buhan, président de la Fédération :

Monsieur le Président, j'ai plaisir à vous faire savoir que M. Vilgrain vient de m'annoncer à l'instant que M. le ministre de l'Agriculture avait, sur la demande des parlementaires de la Gironde, fait droit à votre requête au sujet de la réquisition des vins.

Croyez bien que je me félicite d'avoir pu seconder vos efforts, et veuillez agréer Monsieur le Président, l'assurance de mes sentiments les plus distingués.

Georges Mandel.

Donc, le ministre « fait droit », c'est-à-dire rend justice parce qu'il reconnaît légitimes les doléances qui lui ont été présentées avec force arguments à l'appui par les organes autorisés de la production et du commerce en gros des vins de la Gironde, bien secondés par nos dévoués parlementaires. On ne saurait trop l'en féliciter. »

Nous ne pouvons que nous associer aux félicitations de notre confrère; le département de la Gironde aurait du être, à cause de ses grands vins, toujours exempté de réquisition. Mais la transmission de cette décision ne laisse pas que de susciter certaines réflexion de nos lecteurs méridionaux, auxquelles s'ajoutent d'autres réflexions analogues sur l'exemption de certain département des bords du Rhône. Et l'impression est que l'injustice flagrante du barème des prix devient encore plus criante avec l'exemption de plus en plus élargie.

Nous croyons savoir que l'intransigeance du ministre des Finances est seule cause que le barème n'a pas été porté de 8 à 9 francs le degré, comme le demandaient les viticulteurs. qui vendent encore aujourd'hui à 9 fr. 50 et à 10 francs le degré; et cette intransigeance n'a pu être réduite au Conseil des Ministres, le grand argentier estimant que quelques viticulteurs pouvaient bien supporter un impôt abusif de 30 à 60 millions!!. — G. B.

Décret pour l'application de la loi sur la suppression des fraudes. — Le *Journal officiel* du 31 janvier 1919 renferme un décret adopté par le Conseil d Etat sur l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes. On se reportera à l'*Officiel* pour les divrs articles, voici les modifications principales d'après le rapport des Ministres.

Paris, le 22 janvier 1919.

« Monsieur le Président, le décret, portant règlement d'Administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, a pour but de réaliser dans la procédure de prélèvement, d'analyse et d'expertise en cette matière, des progrès importants dont l'expérience a fait apparaître l'utilité. Il opère, à certains égards, des réformes qui étaient depuis longtemps attendues par les groupements professionnels intéressés, et qui, sans la guerre, auraient vu le jour, depuis plusieurs années.

Les principaux points sur lesquels porteront les améliorations dont il s'agit sont les suivants :

1° Insertion dans le texte du décret d'une formule indiquant nettement que la procédure spéciale fixée pour la recherche des fraudes et des falsifications ne fait pas obstacle à la constatation de ces délits par tous procédés de droit commun;

2° Complément à la liste des autorités chargées d'effectuer les prélèvements, en tenant compte du décret du 23 février 1915 (inspecteurs de la répression des

fraudes) et de l'article 65 de la loi du 27 février 1912 (agrément d'agents, à la demande des syndicats) ;

3° Règles relatives à l'exercice du droit de visite dans les locaux appartenant à des personnes non patentées (loi du 28 juillet 1912) ;

4° Procédure en matière de flagrant délit de fraude ou de falsification. Le décret du 31 juillet 1906 ne contenait aucune indication à cet égard ;

5° Saisie de certains produits (loi du 28 juillet 1912) ;

6° Garantie offerte à l'intéressé, en cas de prélèvement, par le fait qu'un échantillon scellé lui est laissé, à charge pour lui de le conserver intact à la disposition de l'autorité judiciaire. Modification importante, puisque le règlement actuel ne permet de laisser aucun échantillon entre les mains des intéressés ;

7° Analyse des échantillons de comparaison ;

8° Dispositions de nature à éviter que le commerçant chez lequel des échantillons, faisant l'objet d'une présomption de fraude, ont été prélevés, soit inculpé avant que l'information judiciaire ait confirmé la présomption de fraude établie par le laboratoire ;

9° Obligation pour les experts de déposer un rapport commun ;

10° Constatation des infractions en ce qui concerne les produits tels que les viandes fraîches, dont il est impossible de prélever plusieurs échantillons homogènes.

La remise d'un échantillon à l'intéressé et les précautions prises contre des inculpations prématurées sont, sans aucun doute, les modifications qui retiendront le plus l'attention des négociants et des producteurs honnêtes ; ils verront là une sauvegarde de plus pour eux et une preuve nouvelle de l'esprit libéral avec lequel le Gouvernement n'a cessé d'appliquer la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes. »

Les bois pour futailles. — Lettre de la Société des Viticulteurs de France au ministre de l'Agriculture : « Ce ne sont pas seulement les wagons-réservoirs qui manquent actuellement pour le transport des vins, c'est aussi la futaille, demi-muids, bordelaises, etc., etc. Cette vaisselle vinaire devient de plus en plus rare ; sa fabrication est pour ainsi dire nulle. La main-d'œuvre, qui a fait défaut jusqu'à présent, va être, il est vrai, récupérée par suite de la démobilisation ; mais il lui faudra sans tarder la matière première, le bois de chêne. Or parmi les approvisionnements de guerre dont dispose le service de la liquidation des stocks se trouvent d'importants lots de bois de chêne propres à la tonnellerie ; il est très désirable que les fabricants de futailles soient informés qu'ils peuvent trouver dans les approvisionnements de guerre les lots de bois qui leur sont nécessaires. Le service de la liquidation des stocks devrait dans ce but faire connaître, par une note précise et détaillée, les quantités de bois de chêne qu'il peut mettre à la disposition de la tonnellerie, la qualité de ce matériel, les conditions de la cession ; cette note devrait être adressée immédiatement aux Chambres de commerce des régions viticoles et publiée au *Journal officiel* et communiquée en même temps à la presse tant de Paris que de la province. La Société des Viticulteurs de France a l'honneur d'appeler votre attention sur l'intérêt que présente cette importante question. Veuillez agréer, etc. — Le président, membre de l'Institut, E. Tisserand ; le secrétaire général, Jean Cazelles. »

Les véhicules automobiles de la Guerre. — Lettre de la Société des Viticulteurs de France au président du Conseil : « La démobilisation progressive de l'armée rend disponibles de très nombreux véhicules automobiles de divers types, lourds ou légers, qui, lorsqu'ils sont encore en bon état, sont susceptibles d'être utilisés, avec avantage, par les agriculteurs. Déjà en 1915 le ministre de l'Agriculture s'était préoccupé de mettre, après la guerre, ces voitures militaires, transformées au besoin et adaptées à des usages nouveaux, à la disposition des agriculteurs. Le moment est venu où des mesures administratives pourraient être prises utilement en vue de donner, tout au moins à une partie de ce matériel de guerre, une affectation agricole.

Les syndicats professionnels, qui fonctionnent dans toutes les régions de la France, sont à même de fournir, dès que les directeurs des Services agricoles départementaux le leur demanderont, tous les éléments propres à faire ressortir quels sont à cet égard les besoins de leurs circonscriptions, besoins qui varient naturellement suivant la nature des cultures et la situation économique de chaque région. Ils sont également qualifiés pour soumettre à l'administration des propositions d'ordre pratique relativement aux diverses conditions à fixer pour la cession des véhicules aux agriculteurs.

L'occasion s'offre par là de récupérer, au profit du Trésor, une portion du prix d'achat de ces automobiles. La Société des Viticulteurs de France croit devoir signaler à votre attention l'intérêt que présente cette question dans le moment même où le Gouvernement fait procéder à la liquidation des stocks et du matériel de guerre. Veuillez agréer, etc. — Le président membre de l'Institut, E. Tisserand; le secrétaire général, Jean Cazelles. »

Arrêté du 22 janvier 1919 relatif au régime fiscal des vins en Alsace et en Lorraine. — (*Journal officiel* du 23 janvier 1919.) — Article premier. — Sont abolies, à partir du 1er février 1919, la taxe de 20 % *ad valorem* sur les vins ainsi que les taxes sur les vins mousseux instituées par les lois d'empire du 26 juillet 1918.

Art. 2. — A partir de la même date, les vins seront soumis à un droit de circulation de 10 francs par hectolitre, les cidres et poirés à un droit de 5 francs par hectolitre. En même temps que le droit de circulation, il sera perçu, en outre, pour les vins vendus par un récoltant ou par un marchand en gros: en fûts au-dessus de 3 francs le litre et en bouteille, au-dessus de 5 francs la bouteille, une surtaxe de 10 % *ad valorem*. Cette surtaxe s'appliquera à tous les vins mousseux quel qu'en soit le prix.

Par vin, il faut entendre le produit exclusif de la fermentation du jus de raisin frais; tous autres produits, tels que vins de raisins secs, vins de fruits, vins artificiels, sont soumis au régime de l'alcool, et imposables d'après leur degré alcoolique. Les vermouths, les vins de liqueurs ou d'imitation sont également passibles des droits de l'alcool avec un minimum d'imposition de 16 degrés pour les vermouths, les vins de quinquina et similaires, et de 15 degrés pour les vins de liqueurs ou d'imitation. La fabrication des piquettes n'est permise que pour la consommation familiale dans la limite de 40 hectolitres par exploitation.

Art. 3. — Les vendanges, pommes et poires fraîches circulant hors de l'arrondissement de récolte et des cantons limitrophes sont soumises, quelle que soit la quantité transportée, aux mêmes formalités à la circulation que les vins, cidres et poirés et passibles des mêmes droits à raison de 2 hectolitres de vin par 3 hectolitres de vendanges et 3 hectolitres de cidre ou poiré par 10 hectolitres de pommes ou poires fraîches...

Essais publics d'appareils de culture mécanique destinés aux vignes. — La Société centrale d'Agriculture de l'Hérault a décidé d'organiser des essais publics d'appareils de culture mécanique destinés aux vignes, qui auront lieu, du dimanche 13 au mardi 15 avril 1919, sur des domaines des environs de Montpellier. Les appareils seront reçus la veille (samedi 12 avril) sur l'emplacement désigné. Les vignes seront, les unes en terrain plat, les autres en terrain de coteau, à faible pente. Les travaux à effectuer comprendront des labours, des façons superficielles, et accessoirement des sulfatages, des poudrages et des transports de la ferme aux vignes, et dans les vignes. Ces essais ont pour but de mettre les constructeurs et les viticulteurs en rapport, d'instruire les constructeurs sur les besoins de la viticulture, et de permettre aux viticulteurs d'apprécier les progrès réalisés et de faire le choix d'un matériel. Une commission sera nommée pour suivre les essais; elle rédigera un rapport sur les résultats constatés. Sont invités à prendre part à ces essais les constructeurs français.

Pour être admis à ces essais, les intéressés devront faire parvenir, avant le 30 mars, à la Société centrale d'Agriculture de l'Hérault, 17, rue Maguelone, à Montpellier, une déclaration sur papier libre comprenant la désignation et la

description des appareils présentés, la nature et la quantité de combustible et de lubréfiant nécessaires par jouruée de travail de 10 heures pour les diverses natuses de travaux énumérés ci-dessus. Ils y joindront, en triples exemplaires, leurs catalogues et prix courants, imprimés ou dactylographiés en langue française ou des pays alliés ou neutres.

Mise en gare des vins. — On sait que la réglementation actuelle interdit aux expéditeurs de faire plus d'une expédition par jour et de dépasser pour chacune le poids total de 300 kilogrammes. Il en résulte que le vigneron qui conduit du vin en gare doit faire chaque jour l'opération pour une barrique. Cette réglementation, déjà fort gênante pour les localités desservies par une gare, devient une cause de grosses difficultés et de sérieux renchérissement des denrées, lorsque le vigneron est obligé de faire plusieurs kilomètres avec cheval et voiture pour une seule futaille. Ne serait-il pas possible que M. Claveille donne des instructions à ses chefs de gare et de station pour qu'ils reçoivent à quai les fûts d'un même livreur munis chacun d'une feuille d'expédition distincte, pour au moins trois ou quatre expéditions, la régie pouvant délivrer autant d'acquits ou congés séparés qu'on lui demandera pour la sortie des vins des chais; chaque feuille serait accompagnée de sa pièce de régie. — L.

Le transport des vins et les wagons-réservoirs. — On communique : « Le ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement a décidé de faire procéder à la restitution, à leurs propriétaires, d'un premier contingent de 500 wagons-réservoirs qui seront rendus à raison de 100 au minimum par semaine. Ces premières restitutions seront suivies d'autres, au fur et à mesure de la diminution des besoins en vin des armées. Les wagons-réservoirs du Parc national seront restitués dans le plus bref délai.

Pieu losangique. — Il y a cinq ans, nous décrivions ici les modes de palissage pour vigne. Le hasard nous en fait rencontrer un nouveau à Ligny-le-Châtel (Yonne). Les vignes de ce canton limitrophe de celui de Châblis sont taillées à la façon de Châblis, c'est-à-dire que chaque souche porte quatre brins rampants qui se poursuivent pour ainsi dire d'un cep à l'autre. Avec le palissage en échalas et la pioche on donnait à chacun une direction légèrement oblique par rapport à l'alignement. La charrue et le palissage sur fil de fer font rentrer tous les bras, tous les sarments inexorablement dans le même plan. Il en résulte un resserrement rendant plus difficile l'accès des grappes pour l'air et pour les liquides pulvérisés.

Aussi un viticulteur de Ligny, décédé aujourd'hui, a palissé sa vigne sur des supports losangiques. Ils sont formés d'un fer à T replié en losange de 0 m. 70 de hauteur sur 0 m. 20 de largeur. La « raquette » ainsi formée est scellée dans un dé de béton et placée perpendiculairement au rang de ceps. La vigne est tenue entre deux rangées de fils de fer placées dans les sommets latéraux, attachée au fil de fer supérieur et rognée au-dessus. L'inconvénient du système réside dans les dés de béton qui ont 0 m. 20 de largeur, ce qui gêne les bineuses interceps. — P. L.

Cerisiers morts par excès d'humidité. — Depuis que Pasteur a utilisé son microscope de minéralogiste pour montrer les microbes, on a pris l'habitude de chercher la petite bête à chaque maladie. Dans son rapport annuel de 1916 le phytopathologiste canadien « Gussow » explique que des cerisiers sont morts tout simplement par suite d'excès d'eau dans le sol. Si on a trouvé davantage de champignon cribleur de feuilles (ce que nous proposions jadis d'appeler maladie de l'emporte-pièce) c'est que les parasites attaquent plus facilement les plantes faibles. Quant à l'humidité du sol, elle agit en pourrissant les radicelles, ce qui enlève déjà les trois quarts de la vigueur de l'arbre, en l'empêchant de nourrir ses feuilles. De plus les produits de cette putréfaction sont entraînés dans la sève, intoxiquent le végétal ou obturent ses vaisseaux. Quant aux racines principales, elles se contentent d'être plus aqueuses et moins résistantes. Mais ce ne sont pas les plus malades. Ce qu'il importe surtout d'apprécier, c'est que la

maladie des feuilles est la conséquence et non la cause de la maladie de l'arbre. Les feuilles se dessèchent par suite de l'excès d'humidité des racines. — P. L.

Diagnostic du mouillage des vins. — L'œnologue Pratolongo Ugo donne, dans le « Bulletin des Stations expérimentales italiennes », le principe d'une méthode de diagnostic du mouillage des vins basee sur le fait que le vin naturel constitue une solution saturée de tartrate monopotassique et de tartrate de chaux. Si donc on doit ajouter du tartrate monopotassique, c'est qu'il y a eu addition d'eau au vin. Mais ce procédé ne permet pas de diagnostiquer les additions d'eau à la cuve. — P. L.

Concentration des moûts par pulvérisation. — La plupart des procédés employés jusqu'ici pour la concentration des liquides qui ne peuvent supporter une haute température consistent à abaisser la pression à leur surface et y faire barboter un courant d'air ou bien les faire couler en mince surface sur des parois chauffées. MM. Marnier et Canonne ont appliqué un principe un peu différent à la concentration du moût de raisin (*Annales Institut Pasteur*, 1918). Le liquide est placé dans un entonnoir au-dessus d'un récipient cylindrique vertical chauffé au bain-marie et où l'on entretient le vide. Il se trouve aspiré à travers des jets de pulvérisateur qui le projettent en gouttelettes contre les parois. La concentration est *instantanée*. Un tourniquet vertical qui porte les jets pulvérisants est accompagné par une raclette qui fait tomber le produit concentré au fond du récipient. Nous sommes loin des soubresauts du sirop dans les « triples-effets ». — P. L.

Labour suivant la pente. — Pour équilibrer le travail, les agriculteurs écossais ont eu l'idée de labourer à deux raies en montant et à trois raies en descendant. Un dispositif spécial tient un soc en l'air dans la charrue trisoc Galloway. Il y a là un principe applicable dans nos vignes « qui aiment les collines » suivant l'adage antique à tel point que certains petits coteaux du Midi deviennent des « montagnes ». — P. L.

Sulfate de cuivre italien. — Il y a en Italie 17 fabriques de sulfate de cuivre seulement. D'après l'inspecteur Fasolato, elles emploient 25 kg. 8 de cuivre commercial à 99 % pour fabriquer 100 kilogrammes de sulfate par le processus suivant : cuivre, fours de fusion, bacs plein d'eau pour réduire le cuivre en grenaille, tours de fabrication pour traitement par l'acide sulfurique ou par des solutions acides, bacs de cristallisation, lavage et centrifugation du sulfate (*Bull. Inst. agric.*, Rome, 1918, art. 1210). La production et la consommation de l'Italie sont de 600.000 à 800.000 quintaux de sulfate. — P. L.

Institut agronomique : NOMINATION. — Par arrêté du ministre de l'Agriculture, M. Moussu, professeur à l'Ecole vétérinaire d'Alfort, a été nommé professeur d'anatomie et de physiologie des animaux domestiques à l'Institut national agronomique.

Légion d'honneur : PROMOTION. — Par décret récent, M. Léon DABAT, conseiller d'Etat, directeur général des Eaux et Forêts et de l'Hydraulique agricole, a été promu grand officier de la Légion d'honneur; ses amis se réjouissent de cette haute distinction qui couronne une carrière administrative dignement remplie.

Ministère de l'Agriculture : NOMINATION. — Nous sommes heureux d'enregistrer la nomination de notre ami, M. Tardy, inspecteur général du Crédit agricole, dans les fonctions de Chef du service du Crédit, de la Coopération et de la Mutualité agricoles; voilà un choix qui sera approuvé de tous les agriculteurs!

COURS DES VINS

PARIS. — Vins rouges du Midi, 180 à 190 francs l'hectolitre; vins blancs, 210 et 250 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 395 à 430 francs, blanc 450 à 460 fr. et le litre de 2 fr. 25 à 3 francs. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 45 francs : vin de table, rouge 1er choix, 415 francs; 2e choix, 405 francs; 3e choix, 395 fr.; vin blanc de comptoir, 435 francs; piccolo et vin de carafe, 420 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 fr. l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime.

MIDI. — *Nîmes* (3 *février*) : Vins de 1918; vins rouges logés, Aramon de plaine, 7° à 9°, de 72 à 84 francs; Montagne, 9° à 11°, de 85 à 94 francs; Costières, de 94 à 98 francs; rosés, 90 à 105 francs; blancs, 105 à 120 francs. — Eau-de-vie et alcools : trois six, bon goût 86°, 650 francs; marc, 440 à 445 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 260 à 270 francs.

Montpellier (4 *février*). — Vins de 1918 : rouge, 8° à 9°, de 74 à 80 francs; 9° à 10°, de 85 à 90 francs; Montagne, 10° et au-dessus, 92 à 96 francs; vin rosé, 90 à 105 fr.; blanc, 115 à 125 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 625 francs; marc à 86°, 480 francs; eau-de-vie à 52°, 470 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 255 francs.

Béziers (7 *février*). — Vins rouges, récolte 1918, de 75 à 93 francs; rosés, 85 à 100 francs, et blancs, 95 à 115 francs. — Alcool trois-six de vin 86°, de 650 à 675 francs; eau-de-vie de Béziers 52°, de 450 à 470 francs; trois-six de marc à 86°, de 425 à 450 francs; eau-de-vie de marc à 52°, de 260 à 270 francs.

SUD-OUEST. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.100 à 1.200 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.300 à 1.500 francs le tonneau; bourgeois, de 2.000 à 2.500 francs; crus classés, de 2.500 à 3.800 francs et au-dessus. — *Dordogne :* de 1.050 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1.400 à 1.600 francs. — *Charentes :* 220 à 230 francs la barrique; grande Champagne, le degré distillation à 11 fr. 25. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 225 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 225 à 275 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 fr. la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 francs. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 100 à 120 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 105 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 90 à 110 francs; les blancs, de 100 à 110 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 100 à 115 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 110 à 120 francs l'hectolitre.

EST. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 325 à 350 francs; vins fins, 1.000 à 1.500 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 200 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 350 à 450 francs. — *Beaujolais :* 250 à 320 francs la pièce pour les ordinaires et 340 à 375 francs pour les supérieurs. — *Mâconnais :* les 1918, 250 à 325 francs la pièce pour les vins communs et 350 à 400 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 375 à 500 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 160 à 180 francs; les Arbois, de 175 à 200 francs; blancs, de 180 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 300 à 320 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 180 à 200 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 200 à 220 francs. — *Savoie :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs. — *Champagne :* Ay, 1.400 fr. à 1.500 francs la pièce; Avenay, 900 francs; Vertus, 1.200 francs; Bouzy, 1.500 fr. (cuvée), soit 4 francs le kilogramme de raisin.

CENTRE et OUEST. — *Anjou :* Vins rouges, 250 à 300 francs pour les ordinaires et 300 à 400 francs pour les cuvés; vins blancs, de 225 à 400 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 225 à 250 francs la barrique de 228 litres le rouge, et 260 à 300 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 225 à 250 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 230 à 300 francs. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 150 à 225 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 130 francs l'hectolitre. — *Allier :* 280 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre.

COURS DES MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS DE LA VITICULTURE

Soufres, sulfates, poudres cupriques, bouillies, produits insecticides.

Soufre trituré et sublimé, cours taxés pour 1919, les 100 kgr	81 et 97	»
Sulfate de cuivre France, cours taxés pour 1919	145	»
Cristaux de soude (en sacs de 100 kgr) au détail (taxé)	52	»
Chaux magnésie (Otto), les 100 kgr	9	»
Bouillie Boude (les 100 kgr)	135	»
Lysol (bidons au cours), le kgr)	3	»
Soufre noir (Schlœsing)	30	»
Bouillie Rouch (« La Cuve »), les 100 kgr	180	»
Bouillies Jacquemin (cupri-sulf.-formolée, par 240 kgr, le kgr)	2	95
— — (— et pyridinée insecticide, le kgr)	3	25
Bouillie Vivax (La Littorale)	175	»
Poudre Microline (La Littorale)	40	»
Adhésol (B.) les 100 kgr	330	»
Bouillie Schlœsing (brut, Marseille, les 100 kgr)	185	»
Bouillie bordelaise (Otto)	178	»
Atomite (Otto, poudre cupro-calcique, 10 % sulfate, les 100 kgr)	40	»
Arséniate de soude (Otto), les 100 kgr	475	»
Pyralux (Otto), les 100 kgr	180	»
Acétate de plomb (Otto), les 100 kgr	700	»
Bouillie Perdoux (100 kgr)	198	»
Bouillie bordelaise céleste (Jullian)	185	»
Soufre à l'hydrate de cuivre (Perdoux, 100 kgr)	36	»
Bouillie F. Barbault (50 % sulfate de cuivre), les 100 kgr	155	»
Cupro-sulfure naphtaliné (F. Barbault), les 100 kgr	70	»
— simple — —	65	»
Soufronol n° 0 (Germain), les 100 kgr	67	»
Bouillie bordelaise (G.), les 100 kgr	185	»
Polysulfures alcalins (L. H.), les 100 kgr	61	50
Chaux magnésie pour poudrages (P. D. R.), les 100 kgr	25	»
— — pour bouillies (P. D. R.), les 100 kgr	25	»

Produits œnologiques. Tartres et lies.

Crème de tartre (premier blanc 98 à 99 %, les 100 kgr)	670	»
Tartres (70/80 le degré de cristallisation, Montpellier, Bordeaux)	3	30
Lies de vin (le degré)	1	30
Acide tartrique	975 à 1100	»
Anhydride solution légale 8 % (Mendés, le litre)	0 75 à 0	80
Bisulfite de soude, le kgr	2 50 à 3	»
Gélatine Lainé (tablettes et poudre), le kgr	14 et 16	80
Gélatine Lainé (solution), le litre)	7	»
Sulfito-tannin (La Littorale), le kgr	14	»
Phosphate d'ammoniaque (G.)	350	»
Solution normale Pictet, anhydride sulfureux pur (le litre)	0 80 à 0	90
Phosphofermentol (Otto) les 100 kgr	300	»
Tannin pur soluble (Otto) le kgr	15	»
Anhydride sulfureux liquéfié Pictet (prix spéciaux pour marchés), le kg base.	2	»
Bio-sulfite Jacquemin (le kgr)	2	45
Œnotannin pour vins rouges ou blancs (Ch. Appert, le kgr)	9 et 12	»
Anoxydine Servœnol (Ch. Appert, en pastilles, le kgr)	8	»
Sulfophosphate Hubert (La Littorale)	300	»
Négril (Charbon décolorant, La Littorale)	250	»
Colloses (Clarifiants liquides, La Littorale)	450	»

Vignes américaines. Voir cours spéciaux.

Céréales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 63 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr, les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. ; méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, 53 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 47 fr. 93; Chicago, 26 fr. 92; Buenos-Ayres, 25 fr. 92.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 130 à 140 francs les 100 kilogrammes. — Par décret du 24 septembre sont taxées : les pommes de terre à chair blanche à 35 fr. les 100 k., à chair jaune à 38 fr. les 100 k. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 45 à 55 fr. ; paille d'avoine, 50 à 60 fr. ; foin, 230 à 250 fr. ; luzerne, 265 à 275 fr. — Caroubes, »» fr. — Graines de trèfles, 575 francs ; de luzerne, 250 à 400 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* taxées ; et de 5 fr. 30 à 6 fr. 50 le kgr pour les huiles diverses en mélange. — *Lin* et *Colza* : taxées, le lin à 5 fr. 05, le colza à 6 fr. 50 le kgr. — *Suifs* : 325 à 350 fr. *Miels* : Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, » » francs ; Troix-six, Midi, à 86°, 650 francs.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nettesuivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 10 à 4 fr. 80. — Veaux, 5 fr. à 6 fr. 10. — Moutons, 6 fr. 40 à 7 fr. 60. — Porcs, 6 fr. 86 à 7 fr. 28.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels aux nos 1281 et 1282. — Superphosphate d'os 1 6/18 (G. M.) à 47 fr. 50 ; superphosphate minéral 16/18, 29 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 14 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, taxés par décret du 3 juin à : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

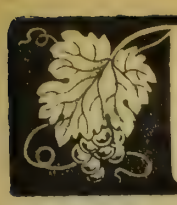
Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 400 à 1.200 fr. — Poires, 250 à 450 fr. — Pommes, 150 à 450 fr. — Noix, 180 à 350 fr. — Châtaignes, 170 à 220 fr. — Oignons, 60 à 70 fr. — Ail, 150 à 220 francs. — Carottes, 30 à 100 francs. — Navets, 40 à 50 francs. — Epinards, 170 à 200 fr. — Choux-fleurs du Var, pièce, de 1 fr. à 4 fr. — Citrons, 30 à 40 fr. — Mandarines, le 100, 8 à 20 fr. — Oranges, de 10 à 20 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du 2 au 8 février 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
			PARIS					TOULOUSE	
Dimanche.	1 »	— 5 »	— 2 »	»	2	2 »	— 5 »	— 1. 5	»
Lundi.....	0 »	— 3 »	— 1. 5	»	3	2 »	— 5 »	— 1. 5	»
Mardi.....	1 »	— 2 »	— 0. 5	»	4	0 »	— 4 »	— 2 »	»
Mercredi..	1 »	— 2 »	— 0. 5	»	5	2 »	— 2 »	0 »	2
Jeudi.....	4 »	— 2 »	1 »	8	6	12 »	2 »	7 »	14
Vendredi..	4 »	0 »	2 »	7	7	12 »	10 »	11 »	2
Samedi....	1 »	—12 »	— 5. 5	3	8	14 »	1 »	7. 5	»
			BESANÇON					BORDEAUX	
Dimanche.	1 »	— 2 »	— 0. 5	7	2	» »	» »	» »	»
Lundi.....	3 »	— 3 »	0 »	»	3	2 »	— 3 »	— 0. 5	»
Mardi.....	— 0 »	— 5 »	— 2 »	»	4	4 »	— 2 »	1 »	»
Mercredi..	0 »	— 8 »	— 4 »	»	5	» »	» »	» »	5
Jeudi.....	8 »	— 0 »	4 »	9	6	» »	» »	» »	»
Vendredi..	7 »	— 0 »	3. 5	6	7	14 »	10 »	12 »	34
Samedi....	4 »	—11 »	— 5 »	10	8	» »	» »	» »	»
			LYON					NANTES	
Dimanche.	— 0 »	— 4 »	— 1 »	»	2	2 »	— 5 »	— 1. 5	»
Lundi.....	0 »	— 4 »	— 2 »	»	3	1 »	— 3 »	— 1 »	»
Mardi.....	— 1 »	— 2 »	— 0. 5	»	4	2 »	— 0 »	1 »	»
Mercredi..	1 »	— 7 »	— 3 »	»	5	6 »	— 1 »	2. 5	9
Jeudi.....	8 »	— 0 »	4 »	6	6	12 »	8 »	10 »	10
Vendredi..	10 »	3 »	6. 5	2	7	12 »	9 »	10. 5	19
Samedi....	13 »	— 7 »	3 »	3	8	9 »	0 »	4. 5	»
			MARSEILLE					ALGER	
Dimanche.	6 »	— 1 »	2. 5	26	2	17 »	10 »	13. 5	»
Lundi.....	5 »	— 1 »	2 »	»	3	17 »	8 »	12. 5	5
Mardi.....	6 »	— 2 »	2 »	»	4	10 »	5 »	7. 5	17
Mercredi..	» »	» »	» »	»	5	11 »	6 »	8. 5	3
Jeudi.....	9 »	4 »	6. 5	9	6	16 »	11 »	13. 5	1
Vendredi..	14 »	7 »	10. 5	»	7	17 »	11 »	14 »	»
Samedi....	15 »	— 0 »	7. 5	»	8	19 »	12 »	15. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17



VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE — FONDÉE EN 1825

USINE : à Saint-Denis (Seine) — **BUREAUX :** 130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE LAINE

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN **TABLETTES**
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX 10 FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 *tabl. pour* 50 *hectolitres.*

EN **POUDRE**
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX 12 FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 *doses pour* 50 *hectolitres*

EN **SOLUTION**
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX 5 FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
10 *doses pour* 50 *hectolitres*

(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B — S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES
PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.
BÉZIERS (Hérault)

LA "CIANAMIDE"

L'ENGRAIS AZOTÉ PAR EXCELLENCE
sera mise à nouveau à la disposition de l'Agriculture
pour la campagne d'Automne 1919

CULTIVATEURS !!

En attendant qu'il puisse vous être rendu, documentez-vous sur ce merveilleux fertilisant et demandez la notice gratuite à :

LA CIANAMIDE, 25, RUE DE CLICHY, 25, **PARIS**

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. : CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, **PARIS** *(18e arrondt)*

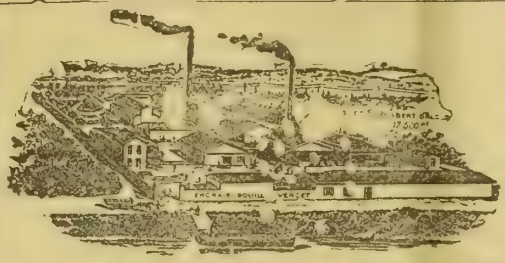
CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULÉS**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 m/m d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.
Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D. MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole
Propriétaire-Viticulteur récoltant à **CARPENTRAS** (Vaucluse) *Téléph. : 100*
EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091. En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre. Reelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.
Toutes les variétes de Greffes-Soudes de Boutures racinées et de Boutures greffables.
Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.



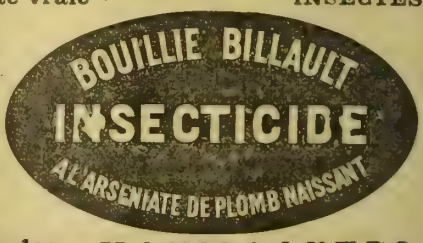
ENGRAIS

Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORT

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France
FONDNÉE A VIENNE EN 1865 — **Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON** (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné, Echantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

MATÉRIEL VITICOLE

par **Raymond BRUNET**
1 volume, 6 francs.

Reconstitution de Vignobles

VIGNES AMERICAINES

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

PAUL GROS & C°

ROYAN
Charente-Inférieure.

ALGER
13, Avenue Pasteur.

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE

Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

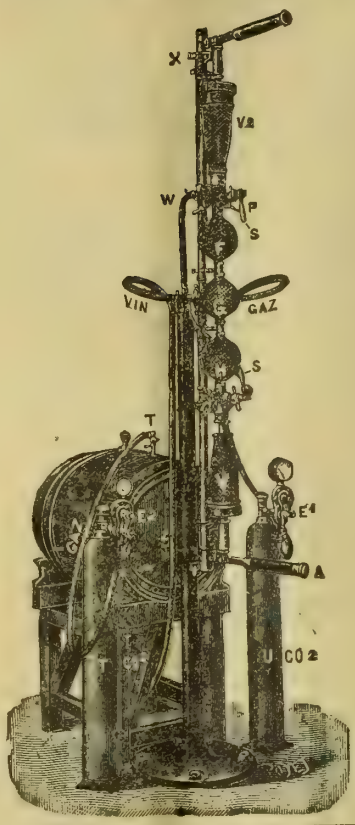
pour
la
Préparation
Instantanée
des

VINS MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR
de la Société
des Viticulteurs
de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR
INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur.
Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure.
Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, ✻. ✠. **Château de Mercey, MONBELLET** (S.-et-L.)

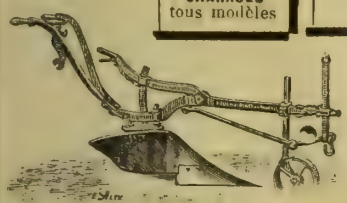
ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGE AIS (Indre-et- L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

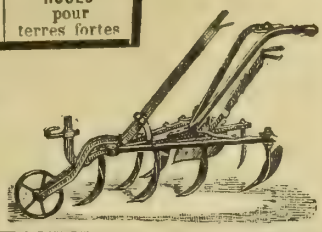
HOUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



MÈCHES SOUFRÉES "LABOR"

COMPRIMÉES

Se consumant **sans coulure, sans salir, sans déchet**

Dosage régulier en acide sulfureux pur, 30 0/0 d'économie

Procédé Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Établissements **Jane CHAMBON,** 4, Boulevard d'Accès, 4 MARSEILLE

Échantillons gratuits sur demande.

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et

TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { longueur 3m 70 / largeur 0m 90 sans crampons / largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Tabledes matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix : **10** *fr. et pour les Abonnés :* **5** *fr.*

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

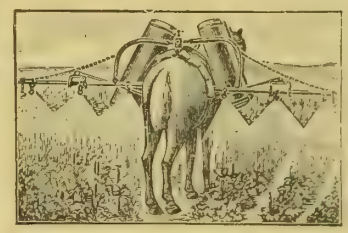
C. CARLE, Fabricant a AUBAGNE (B.-du-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

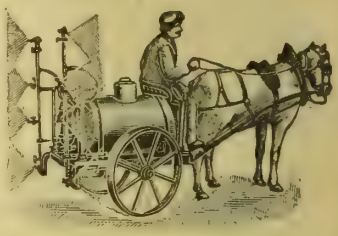
Matériel Viticole & Vinicole

L. NICOLAS & FILS Constructeurs Brevetés S. G. D. G.

AGEN (Lot-et-Garonne)



Pulvérisateur à BAT à quatre cylindres verticaux



Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco.

GROS — 41e ANNÉE DE PLANTATION — **DÉTAIL**

Maison recommandée

VIGNES AMERICAINES

10 millions de greffés, porte-greffes et producteurs directs, toutes variétés

PRODUCTEURS DIRECTS

EN BOUTURES ET RACINÉS

PRÉCOCE PRADY, maturité fin juillet, le meilleur hybride producteur direct pour la table et pour la cuve. Résistance au calcaire du Phénomène du Lot porte-greffe. — Seibel nos 1, 2, 14, 38, 60, 128, 138, 150, 156, 1020, 1077, 2003, 2044; Terras n° 20. Plant Jouffreau, Plant des Carmes 132-11, 28-112, 199-88, 82-32, 101, 299-17, 272-60, 343-14, 302-60. Viennois, Oiseau bleu, Oiseau rouge, Gaillard n° 2, 194 et 157, le meilleur des hybrides blancs : Castel, Bertille-Seyve, Jurie, Oberlin, Baco, Chevalier, Madone. Seibel blancs : 2653, 2859, 4629, 5061, 5279, etc., etc.

CENT MILLE porte-greffes de 20 à 30 ans entièrement sélectionnés

Gros bois pour greffage : Riparia Gloire, grand Glabre, Rupestris toutes variétés, Mourvèdre×Rupestris 1202, Gamay×Couderc, Aramon-×Rupestris-Ganzin, Riparia-Rupestris 3306 3309, 101-14, Solonis, Chasselas×Berlandieri 41b, 420a 81-2, 157-11, 554-5, 93-5, 62-66, 161-49, 404, 84-3, 81-22.

Envoi franco de nos Catalogues, Prix Courants, Notices sur les principaux producteurs directs et renseignements

S'adresser à M. Victor COMBES Lauréat des Concours des Vignobles, Hors Concours, Membre du Jury Paris 1900, Officier du Mérite agricole

Château du Brouël, à VIRE, par PUY-L'EVÊQUE (Lot)

Sur de bonnes références, toutes nos marchandises sont payables après la pousse.

A VENDRE

UN TRACTEUR TOURAND 12 HP avec sa FOUILLEUSE

Une CHARRUE tri-socs, Une CHARRUE sept-socs

UN PULVÉRISEUR à 24 disques

Six Bœufs de Labour bien dressés

VISIBLES en plein travail de défonçage au Domaine de LA SERRE
à 4 kilomètres de L'ISLE-SUR-SORGUE (Vaucluse).

LIVRABLES à la terminaison des travaux, vers fin février.

S'adresser à **M. COMTE**, Régisseur
de la *Société civile des Immeubles Jules BRUNEL*
Domaine du **JONQUIER**, par **L'ISLE-SUR-SORGUE** (Téléphone : 27)

Almanach Agricole du XXE Siècle

(*19e Année*)

La meilleure technique des engrais. — Renseignements culturaux.
Résultats d'expériences. — Comptabilité agricole.

OUVRAGE ÉLÉGANT, PRATIQUE ET PRÉCIEUX A CONSULTER

L'ALMANACH AGRICOLE

constitue le véritable **vade-mecum** du Cultivateur de progrès.

L'Almanach Agricole du XXE Siècle

est adressé *gratuitement* et *franco*
à toute personne *intéressée* qui en fait la demande

à M. C.-L. TRUPEL

Délégué des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili,

60, rue Taitbout, Paris (9e).

Envois collectifs, sur demande, aux **Syndicats** et aux **Groupements agricoles.**

ON DEMANDE

pour une intéressante et fructueuse entreprise d'équarrissage, dans l'Aveyron, un associé disposant d'une quinzaine de mille francs d'avances. Pour tous renseignements s'adresser au Bureau du « Cultivateur » du Sud-Centre, à Rodez.

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. BERTRAND. — Prix : 5 fr.

BOUILLIE
BORDELAISE
CÉLESTE

LIVRAISON IMMÉDIATE

USINES JULLIAN FRÈRES

LES FILS DE M. JULLIAN AINÉ, Srs

BÉZIERS

SOUFRE TITAN. — Le stock accordé par le Ministre de l'Agriculture étant épuisé, nous ne pouvons plus nous engager, mais nous espérons recevoir un lot supplémentaire et avertirons alors notre clientèle.

L'Engrais le plus puissant, c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

14 USINES

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone | 1.31 / 4.47

Maison L.-A. ANGIBAUD *Fondée en 1877*

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

SEUL FABRICANT

LA ROCHELLE

Dosages garantis sur facture — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes, à **Besselue et Moulin Rompu**, et reliées entre elles et aux Chemins de Fer de l'Etat, par embranchements spéciaux.

La Cie du **Guano de poisson français** est la **seule** en France qui prépare les engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés dont elle a la propriété exclusive et un arrêt de la Cour d'Appel de l'année 1914 l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

La fabrique Louis-André **Angibaud** de **La Rochelle** a été créée par ce dernier en 1877. En 1912, elle est devenue la Cie du **Guano de poisson français**. M. **Angibaud** s'est adjoint comme associé M. **Jodet-Angibaud**, son gendre. Ce dernier dirige et exploite la maison avec la firme " Cie du **Guano de poisson français** ".

3 brevets d'Invention — 39 années de pratique et de perfectionnements.

Vente aux agriculteurs ♣ Brochure franco

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — **BÉZIERS**

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « **LE TITAN** » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « **PARFAITE** » » »
Soufre « **LE VRAI** » (au chlorure de Baryum).

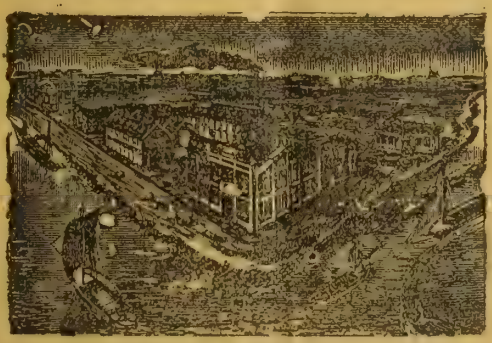
USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE
ENGRAIS CHIMIQUES
SULFATE DE CUIVRE
Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE
SKAWINSKI



L'ETOILE
Poudre Médocaine pour faire la Bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS
TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS
pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne

J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2.18, Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis, Eudémis, Pyrale, Altise, Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome

62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

DUCHESNE ET Cie

273, Rue Paul-Bert — LYON

Rapidité — Commodité
Exactitude — Aucun poids

Catalogue général sur demande

LA LYONNAISE

Spécialité de Bascules pour VINS et pour tous usages. Bascules à bétail, Pont à bascules pour Communs, Balances, etc.

Vous pouvez redonner la

VIE A VOS VIGNES

AVEC

60 grammes

DE

RADIOACTIF

RENSEIGNEMENTS ET COMMANDES :

Comité technique et agricole du RADIOACTIF B. D. R.

13, rue Vignon, PARIS

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements **TECHNIQUES** *et* **PRATIQUES** *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

GRANDE CULTURE DE VIGNES FRANCO-AMÉRICAINES

LEO FOURNIER

CASTILLON (Gironde) *Téléphone 34*

Maison fondée en 1885. — *Pépinières soumises au contrôle de l'Etat*

Succursale à KOUBA-ALGER

Cépages du Midi, du Bordelais, du Centre

BOUTURES POUR GREFFAGES ET PRODUCTEURS DIRECTS

P.-S. — Nos Clients d'Algérie sont priés d'adresser leurs demandes à à M. Maurice FOURNIER, KOUBA-ALGER.

ÉTIENNE VERNETTE

BÉZIERS

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VIN à courant continu, à bras et au moteur. — ROBINETTERIE
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à grande vitesse pour moteurs rapides.
Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

Maximum de récolte dans son jardin en lisant

l'ALMANACH du jardinier

ENVOYÉ A TOUS
gratuit et franco par
Ch. LEMAIRE,
grainier, 103, Boul^d Magenta, PARIS

LA VIGNE NOUVELLE PAR LES HYBRIDES DIRECTS
Plants racinés et boutures des meilleurs N^os de Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Gaillard, Oberlin, Jurie, Castel, Malègue, Baco, Noah, sélectionné, etc.
Plusieurs milliers de boutures des N^os fameux de Seibel 4643, Baco n° 1 et 22^A
Gamay, Chaudenay et Fréau de 1 et 3 ans sur Gloire, 101^14, 3309 et 1202
Souscription pour plants greffés à livrer automne 1919, printemps 1920
Prix-courant et renseignements à **Cl. LETOURNEAU**, propriétaire à BURGY (S^ne-et-L^re)

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT POUR LES VENDANGES & LES VINS
Le durcissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.
ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand Puy-de-Dome.

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC
DORDOGNE
Grandes CULTURES de tous VÉGÉTAUX
VIGNES AMÉRICAINES
BOUILLIE PERDOUX
pour le traitement des maladies cryptogamiques

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE
CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES
Les Établissements POULENC Frère
92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE
Par P. VIALA et PACOTTET. — PRIX : 3 francs.

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

AMÉLIORATION DES VINS
PAR
Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée
A base de glycéro-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.

INVENTION G. GIMEL
Breveté S. D. G. D.
(Sulfitage et phosphatages simultanés)
Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.
affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 7 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur Bio-Sulfite *et* Multilevures *à*

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES
OU
Multilevures
RADIOACTIVES JACQUEMIN
PRÉPARÉES A
LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)
RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à M. Georges JACQUEMIN, O ⚭, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de MALZEVILLE, près Nancy.

MAISON RECOMMANDÉE
M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

VIGNES AMÉRICAINES ET FRANCO-AMÉRICAINES

TONNERRE (YONNE) *Téléphone n° 81.*

LAVAUX

CHEVALIER du MÉRITE AGRICOLE

CENT MILLE plants greffés ROUGES & BLANCS toutes variétés sur tous porteurs recommandés.

CENT MILLE producteurs directs ROUGES & BLANCS toutes variétés et de tous hybrideurs.

Vastes champs d'expériences. — Importants vignobles.

VINS de ma récolte, Rouge, Blanc et Rosé. fins et ordinaires, en cercle et en bouteilles.

VINS EN GROS ET A LA COMMISSION

CIDRES DE POMMES, première qualité, fabriqué à la maison. **Expédition tous les jours**

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 0/0 d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

Machine à Rincer — FABRIQUE SPÉCIALE D'ARTICLES DE CAVE — Machine à Boucher

LE SIMPLEX
Brevetés. G. D.G.

H. THIRION I.Q.S. N.C.

Constructeur Breveté S. G. D. G.
10-12, rue Fabre-d'Eglantine (Métro : Nation), **Paris**

MÉDAILLE D'OR EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900
GRANDS PRIX AUX EXPOSITIONS UNIVERSELLES
Liège 1905, Milan 1906, Bordeaux 1907, Londres 1908, Bruxelles 1910
Hors Concours, Membre du Jury Turin 1911 et Gand 1913.

MACHINES MODERNES

à Rincer, Tirer, Boucher et Capsuler les bouteilles
MARCHANT A BRAS OU AU MOTEUR

PORTE-BOUTEILLES & EGOUTTOIRS EN FER, etc.
Demander le catalogue V. n° 48

LE SIMPLEX
bté S.G.D.G.

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la yrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIÈRES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales).

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES à **VIN**

RÉSERVOIRS
PLANCHERS
Etude de projets

TUYAUX
en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE

R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE

Echalas, Piquets, Tuteurs
en bois de PIN rond
INJECTÉS A LA CRÉOSOTE
et au sulfate de cuivre, par vide et pression
DURÉE : 15 à 25 ans

ÉTIENNE VALES
40, rue Sullivan, BORDEAUX
Médaille d'or Bordeaux 1895

FERNAND DE FOURNAS
Château de la Seignoure, BRAM (Aude)

BOIS GREFFABLES de toutes variétés.

Beaux racinés — Hybrides greffés soudes — Boutures Baco n° 1

Spécialité de **Producteurs Directs** à grands rendements, ayant donné de grosses récoltes en 1917 avec un traitement ; blancs, rouges et roses. Variétés très hâtives. Authenticité absolue.

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)
Concession des Tapets
MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT
Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol
PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTÉRICIDE, TRÈS PUISSANT
MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :
Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882
Société des Agriculteurs de France, 1866; Exposition Internationale de Nice, 1884
LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES
Épernay, 1861 et 1894; Bordeaux, 1895; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt GARDET, à APT (Vaucluse),
ou à Lt GARDET, à ORAN (Algérie).

MATÉRIEL VINICOLE PAR RAYMOND BRUNET
vol. 550 pages 6 fr.

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

PARIS. — Imp. Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1286 Paris, 20 Février 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Académie d'Agriculture de France, Docteur ès sciences,
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Membre du Conseil supérieur de l'Agriculture,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

G. Philipponnat..... La reconstitution en Champagne : Résultats d'expériences et d'observations (*suite*)..... 114

Actualités. — Situation, réquisition, sorties, stocks et consommations des vins pendant le mois de janvier 1919 (H. A.). — L'exportation des vins et le relèvement économique du pays (J. P.). — Abaissement des prix des sulfates de cuivre et de divers engrais (Labergerie). — Piquets de l'armée (P. L.). — Les ventes immobilières dans la Côte-d'Or (P.L.). — Musette antidéperditrice (P. L.). — Pluviométrie et fructification en Norvège (P. L.). — Bilan d'une pêcheraie (P. L.). — Producteurs directs sur les confins du Morvan (P. L.)..... 120

Revue commerciale. — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nîmes, Montpellier, Béziers. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Allier, Nièvre, Loire-Inférieure. — Cours des matières premières et produits de la viticulture : Soufres, sulfates, poudres cupriques, bouillies, produits insecticides. Produits œnologiques. Tartres et lies. — Cours des principaux produits agricoles : Vignes américaines; céréales; pommes de terre et légumes secs; fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne; huiles d'olive, de lin, de colza; suifs; miels; esprits et sucres; bétail; engrais, tourteaux, etc...; fruits et primeurs..... 126

Bulletin météorologique..... 128

Rédacteur en chef : R. BRUNET
Ingénieur agronome, Propriétaire-Viticulteur.

La REVUE paraît tous les JEUDIS et publie de nombreuses figures et planches en couleurs

ABONNEMENTS :

France et Colonies: Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

Bureaux de la Revue : **35, BOULEVARD SAINT-MICHEL,** PARIS (Ve).
Téléphone : **Gobelins 10-32**

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES
DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)
Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES
FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — **EXPORTATION**

VITICULTEURS
Venez visiter mes Pépinières.

Voici l'époque où il faudra penser à vos futures plantations. Soucieux de vos intérêts vous devez dès maintenant vous assurer les plants dont vous aurez besoin. Pour en vérifier l'authenticité et la belle végétation il est indispensable que vous veniez visiter mes pépinières qui sont les plus belles et les plus vastes de la région. Vous verrez à **Manduel** (Gard) 15 hectares de vignes greffées sur racinés sur place sur les meilleurs porte-greffes, **41-B**, **420-A**, **1202**, **Lot**, **93-5**, etc., etc.

La plus grande partie de ces greffes ont des pousses de 0 m. 80 à 1 mètre et totalement indemnes de maladies. Voici les variétés disponibles que vous pourrez vous faire réserver après les avoir visitées.

PLANTS GREFFÉS. — Carignan, Aramon, Cinsault, Alicante, Grand noir, Clairette, Gaillard 157. Greffes sur place sur racinés en pépinières sur 41-B, 420-A, 93-5, 1202, 3309 etc., etc., marchandises extra choix. — 1120 greffés sur 3309 et Rupestris du Lot, producteur direct ayant donné cette année les meilleurs résultats comme abondance de récolte et qualité du vin, chez certains propriétaires jusqu'à 16 degrés et sans aucun traitement.

RACINÉS PORTE-GREFFE de toutes les variétés ci-dessus, racinés d'une belle longueur et grosseur greffable. 300.000 greffes, variétés du Bordelais et du centre de la France, soudures parfaites à 180 francs le mille, prix du gros. 200.000 belles greffes, variétés de raisins de table, chasselas rose, chasselas musqué, muscat de Hambourg, admirable de Courtillet, 200 francs le mille, prix du gros. Chasselas doré 250 francs le mille.

Puis à **Montélimar**, 25 hectares de pépinières à 3 kilomètres de la ville, sur la route du Teil. — Pour traiter s'adresser à M. **Commerçon-Faure**, propriétaire, domaine de Meyère, à **Montélimar** (Drôme).

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE
Par P. VIALA et PACOTTET. — Prix : 3 francs.

SOLUTION ARSENICALE ANTISEPTIQUE

TRAITEMENT D'HIVER

PYRALUX

RADICAL CONTRE PYRALE
ET LA MORTALITÉ
DES SOUCHES

Seul Fabricant

PRODUITS OTTO BÉZIERS

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang { comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD. comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCES CONSACRE PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, nie avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pepinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfair, authenticité et à la sélection de leurs plants.

Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, **POITIERS**

Maximum de récolte dans son jardin en lisant

l'ALMANACH du jardinier

ENVOYÉ A TOUS

gratuit et franco par

Ch. LEMAIRE,

grainier, 103, Boul^d Magenta, PARIS

ASPERGE D'ARGENTEUIL

Perfectionnée N° 1.

100 Griffes (gare contre mandat) d'un an, **5.80** de 2 ans, **7.60**; très fortes, **9.80**; repiquées, extra-fortes, **11.25**.

N° 00. "ASPERGE EXPRESS" Produisant la 2e année. le cent, **19** fr.; les 50, **12** fr.; les 25, **8** fr. avec notice.

N° 0. "PERFECTION" extra-hâtive, d'un an, **10** fr.; repiquées, **13** fr.; les 50 griffes, **6.60** et **8.60**; les 25, **5** fr.

N° 1 BIS. "TRIOMPHE" NOUVEAUTÉ, mi-hâtive.

La plus Grosse Asperge du Monde (Mêmes prix que le n° 0)

Tous nos Numéros, Marques et Noms sont DÉPOSÉS.

Catalogue-Méthode de Culture franco (Traité complet 75 cent).

H. LEVAUVRE Asparagiculteur-Spécialiste, à **LA CHARITE** (Nièvre).

Seule Maison réellement spéciale. — Médaille d'Or, Diplômes, etc.

RÉFÉRENCES et ATTESTATIONS de Premier Ordre.

L'Asperge « **Express** » produit, dès la 2e année, des Asperges exquises et très grosses.

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } **TOULOUSE**

Destruction du MILDIOU et du BLAC ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.
En sachets : 2, 3 et 5 k.

ENGRAIS

Chiquettes, Bourres de laine, Cornailles
Poudres d'os, Marc de colle
Sangs desséchés, Viandes desséchées
Guanos de Poisson

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque
Sulfate de Potasse, Cianamide
Superphosphates

MATIÈRES PREMIÈRES DIVERSES

USINE DE LA ROUBINE 40, Quai Port Notre-Dame BÉZIERS

BOUILLIE
BORDELAISE
CÉLESTE

LIVRAISON IMMÉDIATE

USINES JULLIAN FRÈRES

LES FILS DE M. JULLIAN AINÉ, Srs

BÉZIERS

SOUFRE TITAN. — Le stock accordé par le Ministre de l'Agriculture étant épuisé, nous ne pouvons plus nous engager, mais nous espérons recevoir un lot supplémentaire et avertirons alors notre clientèle.

MATÉRIEL VINICOLE

PRESSOIRS, POMPES

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINÉS

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1918-1919
PRIX MODÉRÉS

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et
TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { longueur 3m 70
largeur 0m 90 sans crampons
largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris
et à ses succursales de
BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE
USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VI... à courant continu, à bras et au moteur. — ROBINETTERIE
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à grande vitesse pour moteurs rapides.
Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

A. BOUDE & FILS O. MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés seuls ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES à VIN — RÉSERVOIRS PLANCHERS — Etude de projets

TUYAUX en ciment Portland comprimé
Demander les PRIX RENDUS VOTRE GARE

R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE

Echalas, Piquets, Tuteurs
en bois de PIN rond
INJECTÉS A LA CRÉOSOTE
et au sulfate de cuivre, par vide et pression
DURÉE : 15 à 25 ans

ÉTIENNE VALES
40, rue Sullivan, BORDEAUX
Médaille d'or Bordeaux 1895

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Écrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERG ZE (Gard).

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'obje d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'institut* **La Claire**

à L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. BERTRAND. — Prix : 5 fr.

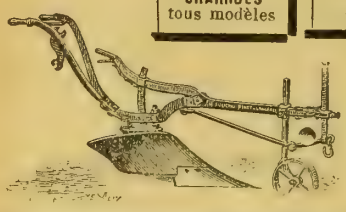
ÉTABLISSts **SOUCHU-PINET** LANGE AIS (Indre-et- L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

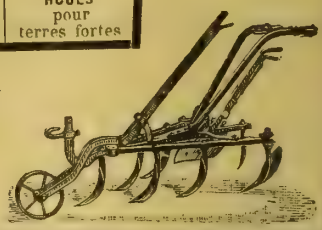
HOUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



MÈCHES SOUFRÉES "LABOR"

COMPRIMÉES

Se consumant **sans coulure, sans salir, sans déchet**

Dosage régulier en acide sulfureux pur, 30 0/0 d'économie

Procédé Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Établissements **Jane CHAMBON,** 4, Boulevard d'Accès, 4 MARSEILLE

Échantillons gratuits sur demande.

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — **BÉZIERS**

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « **LE TITAN** » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « **PARFAITE** » » »
Soufre « **LE VRAI** » (au chlorure de Baryum).

UN CEPAGE ÉTONNANT

"Le Fructidor"

Producteur direct incomparable par son abondante production et sa résistance absolue à toutes les maladies.

Fera partout, même où les autres mûrissent à peine, un vin délicieux, très riche en alcool et de coloration excessivement intense, qui embellit et améliore ceux auxquels on le mélange.

Demander renseignements à **M. MANUEL,** à **Montseveroux** (Isère), qui offre également **bois de greffages, plants greffés** et **racinés** de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures

M. MANUEL invite instamment à visiter ses vignes de **MONTSEVEROUX**

PÉRA FRÈRES

N° 5 **FLORENSAC** (Hérault)

MOTEURS BLACKSTONE

INSTALLATION DE CAVES

MOULIN A VENT "EUREKA"

PRESSOIRS mécaniques hydrauliques continus MABILLE

L'ANOXYDINE-SERVŒNOL

Composition de tannin pour vins (ŒNOTANNIN) et de bisulfites alcalins garantis purs (APPERTOL)

en poudre ou en pastilles

Conserve les Vins en cours de route et en cave même en vidanges

CHEVALLIER-APPERT, PARIS

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1.600.000 fr. — *34. rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS

M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

Almanach Agricole du XXE Siècle

(*19e Année*)

La meilleure technique des engrais. — Renseignements culturaux.
Résultats d'expériences. — Comptabilité agricole.

OUVRAGE ÉLÉGANT, PRATIQUE ET PRÉCIEUX A CONSULTER

L'ALMANACH AGRICOLE

constitue le véritable **vade-mecum** du Cultivateur de progrès.

L'Almanach Agricole du XXE Siècle

est adressé *gratuitement* et *franco*
à toute personne *intéressée* qui en fait la demande

à M. C.-L. TRUPEL

Délégué des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili.

60, rue Taitbout, Paris (9e).

Envois **collectifs**, sur demande, aux **Syndicats** et aux **Groupements agricoles**.

BOUILLIE VIVAX

Microline "Poudre cuprique"

Action immédiate et durable

La Littorale JL Béziers

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.

SAINT-LOUP (Marseille).

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

REVUE DE VITICULTURE

LA RECONSTITUTION EN CHAMPAGNE

Résultats d'expériences et d'observations (1).

333 E Cabernet × Berlandieri (Ecole de Montpellier).

Le 333 E a beaucoup de ressemblance avec le 41 B et les mêmes défauts. Toutefois il donne de moins bonnes reprises au greffage. Avec l'âge, il devient fructifère, mais il faut aussi l'attendre longtemps.

29 Malbec × Berlandieri (Millardet).

J'avais vu en 1902 ce porte-greffe superbe au champ d'expériences de Marsville près de Cognac.

Je n'ai pu le greffer en Pinot noir qu'en 1913 pour le planter en 1914. Cette année, à sa cinquième feuille, il n'a pas encore atteint l'extrémité d'un échalas de 1 mètre.

422 A et B Berlandieri × Pinot blanc (Millardet).

Le 422 A serait recommandable tandis que le 422 B serait abandonné. Par suite d'une erreur, les greffes que je possède ne sont pas authentiques.

19-62 Hybride naturel (Millardet).

Porte-greffe intéressant paraissant appelé à un grand avenir en Champagne.

Il donne d'assez bonnes reprises à la greffe, inférieures à 41 B mais supérieures aux Berlandieri purs dont il possède beaucoup de caractères. Ses greffes sont vigoureuses avec de bonnes soudures. A la plantation, son départ est régulier et vigoureux.

J'en possède 7 pieds seulement plantés en 1906 et qui donnent satisfaction. Dans une autre plantation de 1914, 19-62 arrive comme récolte dans les premiers rangs.

On le donne d'autre part comme d'une résistance élevée au calcaire, supérieure à 41 B.

150-15 Berlandieri × Aramon × Rupestris Ganzin n°1 (Malègue).

Ce porte-greffe de création plus récente possède de réelles qualités ; il donne à la greffe un pourcentage élevé de plants bien soudés et vigoureux. Bonne reprise à la plantation avec fructification hâtive et régulière. Il craint le calcaire et posséderait la même aire d'adaptation que 34 E et 3309.

(1) Voir n° 1285, page 97.

Poids de récoltes en kilogrammes à l'hectare.

Plantation 1906 — Ay — Pinot noir.

Etage géologique : Dépots meubles des pentes sur la craie.

Terre forte, plastique, argilo-silico-calcaire.

Epaisseur de sol faible; sous-sol de craie pure en blocs.

Calcaire 25 % de carbonate de chaux.

Espacements : 0,60 × 0,60 soit 27.800 plants à l'hectare.

Taille de Chablis.

Porte-greffes	1912		1913		1915		1917		1918		Moyennes	
	kgr	Classement	kgr	Classement	kgr	Classement	kgr	Classement	kgr	Classement	kgr	Classement
Rességuier n° 2	5.718	5	1.702	6	13.690	5	11.600	5	11.904	3	8.923	5
Rességuier n° 1	4.624	6	1.641	7	11.680	6	13.200	2	11.680	4	8.565	7
Lafont n° 9	5.942	3	1.709	5	17.704	2	12.500	3	11.350	1	10.441	2
161-49	7.002	1	3.924	1	14.550	4	10.500	7	10.580	6	9.311	3
333 E	4.324	7	2.675	2	14.830	3	13.700	1	10.650	5	9.236	4
Phénix	6.556	2	2.521	3	18.907	1	11.900	4	12.600	2	10.497	1
41 B	5.914	4	2.222	4	10.952	7	11.000	6	9.210	7	8.660	6

La densité de plantation est absolument exagérée. C'est qu'en 1906, on était à la recherche d'un système de taille. On ne connaissait pas encore en Champagne la taille de Chablis et à ce moment on préconisait les plantations serrées avec taille en Gobelet.

Plantation 1915 — Ay — Pinot noir.

Même étage géologique; 26 % de carbonate de chaux.

Espacements : 0,90 × 0,80 soit 14.000 pieds à l'hectare.

Taille de Chablis.

Porte-greffes	1917		1918		Moyennes	
	kgr	Classement	kgr	Classement	kgr	Classement
Phénix	8.850	1	6.040	1	7.440	1
333 E	1.660	6	1.280	7	1.470	7
150-15	3.470	4	2.340	6	2.900	4
19-62	4.050	2	3.490	3	3.770	3
29	1.260	8	700	8	980	8
R 110	3.800	3	4.300	2	4.050	2
R 99	1.660	6	2.420	5	2.040	6
41 B	2.780	5	2.710	4	2.740	5

Cette seconde plantation est encore trop jeune pour qu'on s'arrête à ses résultats sauf toutefois pour constater l'avantage pour le propriétaire de choisir des porte-greffes à production hâtive.

Mais de la première qui est à sa treizième feuille, on peut remarquer qu'au point de vue de la résistance à la sécheresse, le 41 B et le 161-49 se classent premiers dans les années humides et derniers dans les années sèches. Le Lafont n° 9 et surtout le Phénix bien que dans un bon rang dans les années humides semblent mieux s'accommoder des années sèches.

D'une façon plus générale, il semble qu'on peut tirer les conclusions suivantes :

1° Il n'existe pas de porte-greffe à production maximum.

2° Pour régulariser la récolte, il convient de mettre à profit la tenue variable des différents porte-greffes selon le terrain, la température, l'allure de l'année en employant concurremment plusieurs porte-greffes.

Ce qui toutefois ne veut pas dire qu'il faudra mélanger à l'infini les porte-greffes dans la même parcelle.

3° La vigueur communiquée au greffon contribuant à la production de récoltes hâtives a une importance économique considérable.

4° Le prix de revient élevé des greffes sur certains porte-greffes, notamment sur Berlandieri purs, ne doit pas constituer un obstacle à leur emploi, le supplément de dépense étant largement et rapidement compensé par le supplément de récolte en quantité et probablement en qualité.

L'ensemble de ces essais de porte-greffes confirme la conclusion déjà émise que le classement des porte-greffes d'après leur résistance au calcaire doit être remplacé par l'étude des sols préférés par chacun d'eux pour en déduire les caractéristiques du terrain où tel porte-greffe devra être placé. Cette détermination est une œuvre de longue haleine qui doit être basée sur l'étude géologique des terrains.

Pour Ay, par exemple, la classification des porte-greffes pourrait s'établir ainsi :

Basses vignes, alluvions anciennes : Lafont n° 9, Phénix 19-62.

Coteau moyen : les mêmes avec en plus : 34 E et après confirmation de leur valeur, 150-15 et R 110.

Hauteurs, sols tertiaires, 3309 et 34 E.

Qualité du vin.

En Champagne, un vin s'apprécie par son bouquet et sa finesse et non uniquement par son degré alcoolique.

On ne peut donc estimer la valeur du produit d'un porte-greffe par le dosage du sucre d'un échantillon de raisins. D'ailleurs un prélèvement de 1 à 2 kilogrammes sur un lot important ne représente jamais une moyenne exacte.

On peut espérer qu'en adoptant exclusivement des Berlandieri ou des hybrides de Berlandieri et de Riparia ou de français on obtiendra une qualité maximum. D'ailleurs la dégustation comparative des vins de vignes greffées et de vignes françaises est venue déjà confirmer cet espoir.

Greffage et pépinières.

La Champagne ne peut reconstituer qu'au moyen de greffés-soudés qu'elle produit d'ailleurs facilement. Elle achète dans le Midi, ses bois américains

qu'elle ne peut récolter. A ce propos, il faut insister sur l'influence considérable de la fraîcheur du bois sur la reprise. Cette fraîcheur dépend d'abord des soins depuis le débouturage jusqu'à l'arrivée chez le greffeur et aussi du mode de conservation en attendant le greffage. La meilleure méthode consiste à les enterrer complètement soit en pleine terre soit dans le sable à la cave et à les baigner huit jours avant le greffage.

Après plusieurs années de greffage des mêmes porte-greffes, il semble que leur classement entre eux d'après leur facilité de reprise devrait être sensiblement le même. Il n'en est rien et les différences notables qu'on constate tiennent incontestablement à la fraîcheur des bois.

La stratification en chambre chaude est exclusivement employée. Dans certains pays, on fait varier la température selon l'état d'avancement de la stratification. Cette pratique est inutile, sinon dangereuse, et il suffit de se maintenir entre 28 et 32°.

La plantation la plus pratique se fait en piquant simplement les greffes dans le sol bien préparé avant l'hiver. Les routes sont espacées de 0,50 avec environ 30 greffes au mètre courant.

Il semble que les greffes sur Berlandieri s'accommodent d'une plantation hâtive fin avril et qu'on obtient ainsi une meilleure reprise. Les greffes sur Berlandieri pur ont en pépinière une allure toute spéciale; le greffon émet 2 ou 3 petites feuilles d'un vert bleuté mat qui restent dans cet état pendant un mois ou un mois et demi. Puis, en quelques jours, on en voit faner une forte proportion tandis que le reste s'allonge rapidement. A ce moment, on peut constater sur les greffes mourantes le noircissement du porte-greffe par la partie inférieure, prouvant que, les réserves épuisées, la greffe est morte faute de racines.

M. Edouard Coutant de Damery a prouvé dès 1906 qu'il est possible de confectionner des greffes en hiver et de les conserver en caisses jusqu'à la stratification.

Il semble superflu d'insister sur l'importance de la fumure et de la bonne préparation du terrain à pépinière. Un sol argilo-calcaire amélioré par des apports de sable et copieusement fumé chaque année permet de supprimer l'arrosage d'été des greffes dans les années les plus sèches.

Après 3 ou 4 années consécutives d'utilisation d'un même terrain, il convient de le laisser reposer. Malgré les fumures, les greffes y viennent mal et il se produit des dépressions rappelant les cuvettes phylloxériques. Y a-t-il fatigue du sol ou influence du Phylloxera? Il semble que les deux causes doivent s'ajouter et que la seconde soit prédominante ainsi que l'a prouvé M. Couderc au Congrès de Montpellier de 1911. Le sulfure de carbone recommandé dans les deux cas donne de bons résultats.

Les pépinières, particulièrement sensibles au Mildiou, sont sulfatées fréquemment, deux ou trois fois par semaine à la bouillie bordelaise de préférence : les hautes doses de cuivre semblent recommandables.

Le triage exécuté minutieusement aussitôt l'arrachage doit rejeter toute greffe imparfaitement soudée. Les Berlandieri, moins vigoureux que les Rupestris ne permettent pas l'emploi de greffes incomplètement soudées qui meurent seule-

ment à la deuxième ou troisième année de plantation alors que les remplacements sont déjà difficiles.

La conservation des greffes pendant l'hiver se fait en les mettant en jauge en pleine terre séparément et non en bottes. Les plus fortes gelées sont sans action à condition qu'il n'y ait pas eu d'attaques sérieuses de Mildiou.

Le propriétaire a un intérêt considérable à produire lui-même ses greffes, d'abord parce qu'elles lui reviennent, tous frais largement comptés, à moitié prix de celles du commerce et surtout parce qu'il est plus certain de l'authenticité du porte-greffe et assuré de leur fraîcheur et de la sélection des greffons. Cette sélection est importante dans les Pinots noirs qui comportent des plants stériles dont les bois de taille nombreux et de belle grosseur séduisent les greffeurs qui augmentent ainsi à leur insu la proportion des plants stériles. Il existe des vignes greffées dont 20 % des plants sont stériles. Enfin en supposant que les pépiniéristes acceptent de greffer des variétés difficiles comme les Berlandieri purs ils ne les entreprendront qu'à des conditions exorbitantes.

On fait à cette préparation des greffes par le vigneron diverses objections qui on va le voir, sont sans valeur. L'acquisition des bois américains est effectuée par les Syndicats. Elle peut être aussi bien faite par le vigneron qui a même l'avantage de se faire adresser ses bois par grande vitesse pour diminuer la longueur du voyage.

La plupart des communes de Champagne possèdent maintenant une chambre chaude ; à défaut, il est facile d'en installer une à peu de frais qu'on chauffera au moyen d'un poèle à anthracite ou d'un fourneau à pétrole.

Les greffeurs devenaient communs avant la guerre et se chargeaient même de la plantation qui d'ailleurs peut être faite par le premier venu.

Reste le terrain à pépinière qui passe pour constituer la difficulté insurmontable parce que beaucoup de pays n'ont que des sols secs et sans eau. Mais presque tous possèdent des terriers de sable ou de terre sableuse qui permettent la transformation des quelques ares nécessaires par l'apport d'une épaisseur de 10 à 20 centimètres de cette terre améliorante. En incorporant chaque année 3 à 4 mètres cubes de fumier à l'are, on obtient un sol riche en humus qui produit, sans arrosage d'été, un pourcentage rémunérateur.

On constate que ces divers travaux sont facilement réalisables. Il semble que les syndicats locaux aideraient les vignerons âgés et les veuves en entreprenant le greffage, la stratification et la plantation et en leur laissant le seul souci des soins d'été.

Plantation.

La Champagne est le pays des composts appelés « magasins » et formés de terre argileuse ou de sable et de fumier. On plantait rarement la vigne française sans magasin et il était tout naturel de faire de même pour les greffés. Pour les hybrides de Rupestris cette précaution était superflue, mais avec les Berlandieri rebelles au racinage, elle devient avantageuse, et si coûteuse qu'elle soit elle est souvent payée par des récoltes plus hâtives et une reprise plus régulière.

Il semble préférable de ne pas tailler la première année de plantation. Une

précaution importante consiste à rogner le plus court possible l'onglet de bois mort du greffon ; on facilite ainsi le recouvrement de cette plaie par un bourrelet et on évite la formation d'une nécrose qui amène la mortalité du plant à la seconde ou troisième année de plantation.

Intervalles de plantation.

Quel que soit le système de taille adopté, on doit envisager même dans les grands crus le travail du sol au moyen d'animaux et l'espacement entre routes doit osciller entre 1 mètre et 1 m. 20. Pour les tailles de Royat et de Chablis la distance de plant à plant sur la route doit être d'environ 1 mètre.

Jusqu'en 1910, un usage des lieux spécial à la Champagne, fixait à 0 m. 17 la distance de plantation de la limite séparative du voisin. A cette époque, une commission départementale de revision des usages locaux de la Marne prescrivait que « pour les plantations en route, on doit laisser 1 mètre à fournir par moitié ». Ce qui semble vouloir dire que pour la vigne considérée comme arbuste on doit observer la distance de 0 m. 50 de la limite séparative prescrite par l'article 671 du Code civil. Il est regrettable que cette décision encore ignorée en Champagne n'ait pas reçu une plus grande publicité et il est à craindre qu'elle constitue par la suite une source d'ennuis et de procès.

Pratique de la culture.

La propriété en Champagne est extrêmement morcelée. La surface moyenne des parcelles d'un lot atteint à peine 4 à 5 ares. On comprend que nombre de ces parcelles ne sont pas desservies par un chemin et que cette situation augmente considérablement les frais de culture sans laisser l'espoir de les diminuer au moyen des animaux.

Du temps de la prospérité de la vigne française, le propriétaire était réfractaire aux échanges parce qu'il faisait entrer en ligne de compte l'âge de sa vigne, la sélection du plant, les fumures et les soins qu'il lui avait donnés. Mais actuellement toutes ces raisons sont sans valeur et cependant les échanges sont aussi difficiles. Est-ce cette fois par découragement ou à cause de l'hypothèque qui grève la vigne ? Cependant les gros propriétaires ne s'y prêtent guère plus.

Sans prétendre qu'il faut réunir en une seule pièce toutes les parcelles d'un vigneron et violer ainsi le vieux proverbe champenois : « Terres ramassées, vignes répandues », il semble qu'à la veille d'une révolution dans la culture, on devrait mieux apprécier l'économie de l'emploi des animaux qui ne sont utilisables que dans des parcelles d'au moins 20 à 25 ares aboutissant à des chemins.

Tailles.

La taille des vignes françaises en Pinot noir et en Chardonnay comporte un ou deux coursons de 3 à 4 yeux choisis sur un sarment issu de l'œil le plus élevé du bois de taille de l'année précédente. C'est le véritable sarment fructifère et on l'appelle pour cette raison : « l'avant-vin ». Les sarments issus de la souche ou d'un vieux bois sont infertiles et les deux yeux de la base d'un sarment quelconque sont peu fertiles.

Dans la vigne française, on enterre chaque année par un travail spécial appelé béchage et qui constitue un provignage, le bois de taille de l'année précédente en ne laissant hors de terre que la taille de l'année.

Ce provignage est impossible avec les vignes greffées; d'ailleurs il est très coûteux. D'où le bouleversement complet dans la culture apporté par la reconstitution et la recherche longue et délicate d'un nouveau mode de taille.

Trois systèmes ont été préconisés pour la Champagne : Guyot, Royat et Chablis.

Le Guyot doit être rejeté pour les grands crus parce qu'il ne procure pas la maturité et la qualité. D'autre part, avec le Pinot noir sur Berlandieri peu vigoureux, on obtient difficilement le bois de remplacement indispensable.

La taille de Royat avec ses coursons de deux yeux constamment rabaissés sur la charpente viole manifestement le principe de fructification du Pinot. Aussi, fructifère au début de la formation de la charpente parce qu'elle constitue une sorte de Guyot, la taille de Royat ne produit plus suffisamment au bout de quelques années. On a proposé le remplacement par séries des charpentes. Outre que ce travail est souvent impossible faute de bois de remplacement, il crée une proportion importante de branches à fruit de Guyot qui viennent diminuer la qualité.

La taille de Chablis au contraire est rigoureusement la même que celle des vignes françaises avec cette seule différence que la charpente au lieu d'être souterraine est aérienne. Elle est d'une pratique facile, donne une bonne production et une maturité parfaite.

Dans l'état actuel de la question, il n'y a que la taille de Chablis qui puisse être appliquée aux vignes reconstituées des grands crus.

Fils de fer.

La taille de Chablis conduite à Chablis sur échalas, s'accommode mieux des fils de fer qui sont aussi plus économiques.

Un fil n° 14 placé à 20 ou 25 centimètres du sol soutient les charpentes tandis que deux autres fils parallèles n° 12 maintiennent les pousses de l'année. Ces deux fils, susceptibles d'un déplacement circulaire au moyen de deux petits bras mobiles fixés aux piquets intermédiaires accélèrent le travail de relèvement des pousses et suppriment la paille à lier. La situation des coursons à 25 à 30 centimètres du sol diminue les risques de gelées de printemps comparativement aux vignes françaises dont les bourgeons fructifères étaient à 10 centimètres du sol.

Fumures.

Il est indispensable d'appliquer au moins tous les trois ans une fumure au fumier qui pourra dans les intervalles être complétée par des engrais chimiques. On constate nettement la nécessité de cette fumure à l'état de la végétation à la fin de cette période de trois années.

Il semble aussi indispensable d'appliquer cette fumure dans une fosse largement ouverte entre les routes qui contribue, ainsi que l'a montré M. Couderc au Congrès de Montpellier de 1911 à rendre à la vigne « la vigueur de sa jeunesse ».

Conclusions.

A défaut de certitudes basées sur de nombreuses expériences, et en généralisant les résultats obtenus pour Ay en raison de la constitution géologique comparable des sols des grands crus, il semble que la Champagne peut utiliser, avec toutes chances de succès, les Berlandieri purs et hybrides de Berlandieri auxquels elle appliquera la taille de Chablis sur fil de fer.

Le vigneron doit obtenir ainsi des récoltes plus régulières et, s'il emploie les animaux, d'un prix de revient moins élevé comparativement aux anciennes vignes françaises, résultats qui amélioreront sa situation.

La qualité, qui sera certainement par ces moyens la meilleure qu'on puisse espérer, semble devoir être au moins égale à celle d'autrefois. Elle contribuera à entretenir dans le monde entier la réputation des grands vins de Champagne.

GUSTAVE PHILIPPONNAT, *propriétaire viticulteur à Ay.*

ACTUALITÉS

Situation, réquisition, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de Janvier 1919 (H. A.). — L'exportation des vins et le relèvement économique du pays (J. P.). — Abaissement des prix des sulfates de cuivre et de divers engrais (LABERGERIE). — Piquets de l'armée (P. L.). — Les ventes immobilières dans la Côte d'Or (P. L.). — Musette antiderpéditrice (P. L.). — Pluviomètrie et fructification en Norvège (P. L.). — Bilan d'une pêcheraie (P. L.). Producteurs directs sur les confins du Morvan (P. L.).

Situation, réquisition, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1919.

Enfin, l'Intendance se décide à publier les documents officiels relatifs au mouvement des vins qu'elle a réquisitionnés depuis octobre. L'Administration militaire veut bien faire connaître, en effet, les quantités de vins qu'elle a fait enlever dans les quatre départements gros producteurs du Midi. (Ils ne sont plus que quatre !) L'Intendance indique les chiffres suivants :

	Réquisitionné	Enlevé	Reste à enlever
	Hectolitres	Hectolitres	Hectolitres
Hérault	2.652.358	1.165.731	1.486.627
Gard	703.427	224.210	479.217
Aude	1.124.637	358.852	765.785
Pyrénées-Orientales	679.523	228.340	451.183
Total	5.159.945	1.977.133	3.182,812

Le tableau publié nous apprend aussi que la totalité de ces quantités provient des caves des récoltants; pour les marchands en gros, il fournit un « état-néant ». Pourquoi l'Intendance déclarait-elle, le mois dernier, que rien n'était encore sorti comme vins réquisitionnés! Mystère!

Il serait fort intéressant, puisque l'on commence à divulguer des secrets de cette importance, de connaître enfin les chiffres complets des déclarations de récolte; ils nous aideraient à nous reconnaître dans la situation qui semble paradoxale, de la propriété, du commerce et de la consommation au début de cette ère de paix. Les questions s'accumulent et les économistes à venir auront fort à faire pour expliquer comment une boisson recherchée partout se vend à un prix dont le producteur ne touche pas la moitié, sans que le commerce s'estime satisfait, bien au contraire! La crise sévit actuellement, et sans atténuation annoncée, non pas dans le compartiment de la production, ni même de la consommation des richesses, mais surtout et combien (!) dans celui de la circulation. Le problème de la vie chère inquiète actuellement l'ensemble de la nation; on recherche les moyens de le solutionner; il en est qui sautent aux yeux; mais ceux-là sont trop simples sans doute, pour les « dilettantes » de l'Intendance et du Ravitaillement. Ils ont recherché des procédés plus subtils et nous devons avouer qu'ils ont réussi pleinement à réaliser quelque chose qui semblait une utopie. Ils ont réalisé l'union complète des producteurs, des commerçants et des consommateurs qui sont unanimes... à se plaindre. Mais nous voulons, malgré toutes les apparences, être convaincus que ceux qui ont la garde de nos intérêts se soumettront aux résultats fournis par la méthode expérimentale. La preuve est faite que la route suivie jusqu'ici est mauvaise; il ne reste plus qu'à en changer; le plus tôt sera le mieux. Les viticulteurs, et les viticulteurs réquisitionnés surtout, demandent l'application à leur profit, des principes de justice et de droit dont on parle tant; ils demandent aussi qu'un peu plus de bon sens préside aux décisions des autorités; les plus nombreux aspirent à la fin d'un régime de tracasseries, de fausses manœuvres, dont tout le monde pâtit, et l'ensemble du pays plus encore que les individus.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1918	1917	1918	1917	1918	1917
1. Octobre.....	3.063.558	4.285.211	2.676.402	3.034.963	6.975.311	8.266.805
2. Novembre...	3.019.233	2.796.950	2.676.402	2.619.251	7.138.779	8.223.125
3. Décembre...	3.208.797	2.516.181	3.205.484	2.488.899	7.106.417	8.026.021
	1919	1918	1919	1918	1919	1918
4. Janvier.....	3.790.367	2.596.751	3.278.713	2.339.486	7.168.312	7.856.742
Totaux.....	13.081.955	12.195.095	11.837.001	10.482.599	7.168.312	7.856.742

La quantité des vins sortis des chais des récoltants (*Journal officiel* du 12 février 1919) est légèrement supérieure (500.000 hectolitres en chiffres ronds) en janvier 1919, quatrième mois de la campagne, à celle du mois précédent; mais les stocks commerciaux restent stationnaires chez les marchands en gros (6.150.533 hectolitres en France, 1,017.779 hectolitres en Algérie). Si les transports ont un peu augmenté, il est capital de constater qu'au moment où le commerce a certainement voulu augmenter ses stocks, il en a été empêché par l'insuffisance des sorties de chez le récoltant. Or, le stock commercial est arrivé à la limite au-dessous de laquelle il cesserait d'exister pratiquement. Si l'on compte les vins de luxe, les vins qui doivent vieillir et se perfectionner avant d'être offerts à la consommation, on devine que le stock actuel, dont dispose le commerce, est près de devenir un stock virtuel; nous voyons mal, avec les conditions de transport du moment, le commerce obligé de faire au jour le jour ses retiraisons pour alimenter la clientèle des grands centres, accrue par la présence de très nombreux étrangers qui, malgré toutes les campagnes tout à fait injustifiées qui sont en cours, conservent au produit de la vigne un attachement que les chiffres traduisent en langage éloquent. Tant il est vrai que la meilleure propagande possible consiste à offrir au consommateur un produit qui lui plaise, auquel il s'habitue, et qu'il redemande. Les démobilisés, dont le nombre augmente chaque jour, gardent au vin sa clientèle du temps de guerre. C'est fort bien fait et les viticulteurs doivent être fiers de voir que, malgré les difficultés de toutes sortes, la consommation du vin tend à augmenter. Que l'on supprime les obstacles *artificiels* mis à la circulation entre les centres de production, les chais des négociants et les caves des particuliers, et l'on aura la preuve que le vin, lui aussi, a la victoire. — H. A.

Dans son numéro du 16 février 1919, le *Journal officiel* donne enfin, après trois mois de retard inexplicable, les résultats des déclarations de récolte. Nous en publierons le tableau dans le prochain numéro.

Pour la France entière, les quantités déclarées pour la récolte de 1918 sont de 42.264.136 hectolitres contre 36.103.891 en 1917.

L'exportation des vins et le relèvement économique du pays.

Pendant la durée des hostilités, la *Revue* a soutenu avec une énergie louable, la thèse favorable au maintien et au développement des exportations de nos produits viticoles vers l'étranger. La paix victorieuse ne peut que fournir de nouveaux arguments à cette thèse, et la nécessité de rétablir au plus tôt notre situation économique vient donner au problème un caractère d'urgence tout particulier. Au moment où il faut tout mettre en œuvre pour reprendre les transactions internationales, l'exportation de nos vins, notamment, peut jouer un rôle de première importance. C'est ce que la *Revue* a dit et redit, en indiquant les voies et moyens dans une série d'articles, d'auteurs différents, parus pendant la guerre.

Il est à remarquer, et à déplorer, à notre sens, qu'elle n'ait pas été suivie dans

cette voie. Les organes chargés de la défense des intérêts vinicoles semblent négliger la question. Pourtant le problème s'impose de plus en plus à l'examen des esprits éclairés. C'est ainsi que la *Réforme économique* signale à son tour la nécessité absolue de distinguer entre la lutte contre l'alcoolisme et la prohibition d'une boisson hygiénique au premier chef : le vin.

« Les campagnes de tempérance à l'étranger englobent le vin dans l'alcool. Les mesures que l'on prend à l'extérieur contre les boissons alcooliques portent atteinte à notre exportation. La chose a d'autant plus d'importance que notre commerce extérieur devra prendre un développement de plus en plus considérable si nous voulons que notre pays puisse faire face aux lourdes charges que nous aura léguées la guerre.

Des charges de même nature, sinon moins écrasantes, pèseront sur d'autres pays. Il est malheureusement à craindre que sous la pression des nécessités fiscales, les pays étrangers n'élèvent encore les droits de douane ou d'accise déjà exagérés qui frappent, avec le cognac et les liqueurs de marque, le champagne, les vins fins et même les vins ordinaires. Or il s'agit ici des articles qui forment le principal élément de notre commerce d'exportation.

Plus graves sont les interdictions que l'on édicte à peu près partout sous couvert de tempérance. Aux Etats-Unis, une loi a prohibé la fabrication et la vente des boissons alcooliques, des vins et des bières, à compter du 1er juillet 1919. La mesure n'est prévue que pour le temps de guerre, mais il est à craindre qu'elle ne soit maintenue dans la suite...

L'exportation des vins français à la veille de la guerre était déjà fort réduite. En 1913 elle n'avait atteint que le total de 1.659.000 hectolitres...

Il est de toute nécessité que les puissances alliées prêtent à la France... un concours efficace...

La France et ses colonies, l'Algérie notamment devraient pouvoir compter sur une exportation annuelle de 10 millions d'hectolitres de vin. Est-ce trop demander que les Alliés, tenant compte des besoins de la France après ses cruels sacrifices essayent de faciliter cette exportation ?...

Il ne servirait de rien d'accorder à la France des réductions de droits de douane sur les boissons, si par des taxes intérieures excessives ou par des empêchements à la vente on mettait obstacle à nos expéditions. Nous aurions alors souvent accordé des faveurs soi-disant compensatrices pour obtenir des avantages sans objet...

Il est à considérer que, alors que le Président des Etats-Unis parle de suppression des barrières économiques, la législation spéciale qu'on entend maintenir dès lors contre l'usage des boissons, même non nuisibles, serait au contraire la plus décevante des mesures pour le commerce français. »

Nous avons tenu à signaler cette opinion, conforme à celle de la *Revue*. Faut-il rappeler que nos régions vinicoles sont celles où l'alcoolisme fait le moins de ravages, et faut-il encore une fois protester contre cette confusion néfaste à tous, qui fait supporter à l'un de nos produits d'échange de qualité inégalable, à une boisson hygiénique et tonique indiscutablement, les mesures draconiennes qui ne sont justifiées que pour les matières nocives ! Au moment où s'élaborent les traités de commerce, l'opinion des viticulteurs et des amis du vin, doit se faire entendre, et obtenir justice. — J. P.

Abaissement des prix des sulfates de cuivre et de divers engrais.

Les viticulteurs peuvent marquer d'un caillou blanc la date du 8 février. M. Boret vient de décider l'abaissement des prix de vente de divers produits nécessaires aux vignerons. Il a bien mérité de la viticulture.

Nous serons l'interprète de tous les lecteurs de la *Revue* qui nous ont envoyé des plaintes et des réclamations sur ces questions, en adressant à M. Boret tous leurs remerciements, et leurs espoirs de le voir promptement réaliser plus encore, vers l'abaissement des prix de revient des produits agricoles, et par suite de la vie chère.

Voici les nouveaux tarifs fixés par la décision du 7 février :

Sulfate de cuivre, 145 francs au lieu de 182 francs.

Sulfate d'ammoniaque ordinaire, 96 francs au lieu de 125 francs.

Sulfate d'ammoniaque extra-sec, 100 francs au lieu de 130 francs.

Nitrate d'ammoniaque, 145 francs au lieu de 318 francs.

Scories (base 14 %) en sac 14 fr. 15 au lieu de 16 fr. 50.

L'abaissement des prix s'applique par la même décision à toutes les livraisons effectuées depuis le 1er janvier.

Pour celles qui ont eu lieu antérieurement, il ne pourra pas y avoir de diminution, les agriculteurs et viticulteurs seront dans la situation ordinaire de personnes ayant fait des approvisionnements avant une baisse imprévue, comme celle que la fin des hostilités a permis de voir se réaliser.

Nous espérons que prochainement les soufres, les nitrates de soude et les superphosphates bénéficieront d'abaissements analogues et que M. Boret pourra nous en donner promptement la bonne nouvelle. — LABERGERIE.

Piquets de l'armée. — Le service de bois dispose dans divers dépôts de France, de piquets de réseau mesurant 1 m. 60 de longueur avec un diamètre de 0 m. 06 au moins et qui sont appointés. L'Inspection de la rue de Courcelles n° 147, à Paris, les offre à 40 francs le mètre cube. Un wagon complet renferme 1.500 piquet environ. Comme ils étaient destinés à des fortifications « aériennes » provisoires, ils sont de bois blanc ou résineux.

Il y aurait lieu d'en « rôtir », la pointe et de la plonger dans du goudron brut pour qu'ils vaillent la peine d'être employés au palissage des vignes.

Il ne peut guère être question encore de les sulfater, mais nous espérons bien que le coaltar brut va redevenir bon marché.

Il existe des piquets plus grands qui peuvent être employés aux clôtures. Leur longueur est de 2 m. 30 à 2 m. 50 et leur diamètre de 0 m. 09 au petit bout.

Espérons aussi que le génie pourra livrer les milliers de tonnes de fils de fer qui se rouillent dans les entrepôts de fortification de campagne. Sinon ces paquets de rouille ne pourront plus être exploités que comme minerai... et ils viennent d'Amérique. — P. L.

Les ventes immobilières dans la Côte-d'Or. — Si les rues des villages de la Côte continuent à être désertes, les murs s'animent d'affiches multicolores annonçant des ventes immobilières. Cela ne prouve pas la prospérité, mais cela ne prouve pas la ruine non plus. Il y a beaucoup de décès depuis quatre ans et des situations à liquider. Une affiche porte : Beau domaine viticole ! Approchons. Il y a des parcelles de 5, 10 ares, les plus grandes en ont 40. Le demi-hectare est presque inconnu. Il se rapporte le plus souvent à un carré de vigne égaré en plaine au milieu des cultures annuelles. Un beau domaine compte en tout 2 hectares de vigne en 10 morceaux, un grand domaine en compte le double, plus quelques champs et quelques friches. Ce bataillon épars a son état-major dans l'une de ces maisons hautes et bien construites avec une cour plantée de grands arbres et un jardin sévèrement entouré de murs. Cela ne prouve pas la misère, mais cela ne prouve pas la fortune non plus, car dans la Côte la pierre est moins rare que la terre et la maison fut construite avant le Phylloxera, avant même les

chemins de fer qui firent baisser les cours. L'intérêt des ventes particulières est dominé par celui du clos Vougeot. Le célèbre château sera offert en mars avec ses cuveries abbatiales et une « réserve » de 14 hectares de vigne. On peut être certain qu'il ne sera pas acheté par un petit vigneron démobilisé, d'abord parce que la mise à prix est de 650.000 francs, ensuite parce que, le donnerait-on pour rien, un viticulteur n'en tirerait guère de revenu. C'est un joyau de notre couronne viticole que ne peuvent s'offrir que les princes de la Finance ou du Négoce pour acquérir un titre de noblesse. Et il est de l'intérêt de la nation, peut-être de l'humanité qu'un tel joyau soit placé en mains capables de le conserver. — P. L.

Musette antidéperditrice. — Les chevaux nourris en dehors de l'écurie reçoivent le plus souvent leur avoine dans une musette qu'ils balancent en l'air, d'où perte de grain. Afin de l'éviter, les Américains emploient une musette à embouchure conique qui épouse à peu près la forme du museau et laisse au fond un orifice suffisant pour happer les graines. Quand le cheval balance l'ustensile, les grains se logent entre l'entonnoir muselière et le sac musette proprement dit. C'est un dispositif analogue, mais rigide qui est employé dans les seaux à traire à entonnoir et dans les encriers inversables. — P. L.

Pluviométrie et fructification en Norvège. — M. Skard a cru trouver un rapport entre la production de pommes d'une année et les pluies de l'année précédente. Voici l'explication qu'il donne (d'après le *Bulletin pe l'Institut international agricole*, déc. 1918) : s'il fait sec au printemps une partie des fruits tombe et les bourgeons à fruits pour l'année suivante se développent mal, d'où floraison chétive. S'il fait sec à l'automne la maturation du bois et des bourgeons est parfaite, les matières de réserve peuvent s'accumuler dans la plante. Il y a donc corrélation positive entre la récolte et les pluies de printemps de l'année précédente, corrélation négative entre la récolte et les pluies d'automne de l'année précédente. Il serait possible de faire pareil calcul pour la vigne. Mais on devrait s'arrêter à la floraison, non à la vendange qui dépend de tant d'aléas. — P. L.

Bilan d'une pêcheraie. — La Station agronomique de Delaware (Etats-Unis) vient de publier les dépenses occasionnées par une plantation de pêchers âgée de huit ans plantée à 6 mètres × 5 mètres. Les plus importantes portent sur le matériel d'emballage puis la récolte, la main-d'œuvre pour pulvérisations, les tailles, les engrais chimiques, les cultures superficielles pour engrais vert, l'achat des produits anticryptogamiques, les transports.

La production moyenne par arbre en pleine production est de 44 kilogrammes, soit pour 267 arbres, de 11.000 à 12.000 kilogrammes par hectare. Malgré la faible dépense de plantation relativement aux frais ultérieurs, la valeur du terrain étant de 1.200 francs l'hectare, le capital engagé est de 5.000 francs dès la première année. Ce n'est qu'en passant de la sixième à la septième année que le bénéfice apparaît nettement. Il est considérable pendant la septième et la huitième année puisqu'il atteint 24 % du capital engagé. — P. L.

Producteurs directs sur les confins du Morvan. — Dans la région de Vézelaz où les vignes s'étagent sur l'oolithe inférieure, M. R. Garnier déclare avoir obtenu de bons résultats avec les hybrides suivants (*Le Bourguignon*, 3 janvier 1919) : Noirs : Couderc 3304 (50 hectolitres à l'hectare) ; Pinot Couderc n° 1 ; Seibel 4121 ; Gaillard n° 2, de production régulière ; Bertille-Seyve n° 413, repousse après les gelées ; Castel 19637, vin alcoolique et coloré. Tous ces cépages débourrent tard et mûrissent en même temps que le Gamay. En blanc : Seibel 4681, Malègue 1157-15. Le Gaillard 157 blanc exigerait un bon terrain et trois sulfatages. — P. L.

COURS DES VINS

Paris. — Vins rouges du Midi, 180 à 190 francs l'hectolitre; vins blancs, 210 et 250 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 395 à 430 francs, blanc 450 à 460 fr. et le litre de 2 fr. 25 à 3 francs. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 45 francs : vin de table, rouge 1er choix, 415 francs; 2e choix, 405 francs; 3e choix, 395 fr.; vin blanc de comptoir, 435 francs; piccolo et vin de carafe, 420 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 fr. l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime.

Midi. — *Nîmes* (10 *février*) : Vins de 1918 : vins rouges logés, Aramon de plaine, 7° à 9°, de 71 à 82 francs; Montagne, 9° à 11°, de 83 à 90 francs; Costières, de 94 à 98 francs; rosés, 90 à 105 francs; blancs, 105 à 120 francs. — Eau-de-vie et alcools : trois six, bon goût 86°, 650 francs; marc, 440 à 445 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 260 à 270 francs.

Montpellier (11 *février*). — Vins de 1918 : rouge, 8° à 9°, de 74 à 80 francs; 9° à 10°, de 83 à 90 francs; Montagne, 10° et au-dessus, 92 à 96 francs; vin rosé, 90 à 105 fr.; blanc, 105 à 125 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 615 francs; marc à 86°, 480 francs; eau-de-vie à 52°, 470 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 260 francs.

Béziers (14 *février*). — Vins rouges, récolte 1918, de 75 à 93 francs; rosés, 85 à 100 francs, et blancs, 95 à 115 francs. — Alcool trois-six de vin 86°, de 650 à 675 francs; eau-de-vie de Béziers 52°, de 450 à 470 francs; trois-six de marc à 86°, de 425 à 450 francs; eau-de-vie de marc à 52°, de 260 à 270 francs.

Sud-Ouest. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.100 à 1.200 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.300 à 1.500 francs le tonneau; bourgeois, de 2.000 à 2.500 francs; crus classés, de 2.500 à 3.800 francs et au-dessus. — *Dordogne :* de 1.050 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1.400 à 1.600 francs. — *Charentes :* 220 à 230 francs la barrique; grande Champagne, le degré distillation à 11 fr. 25. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 225 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 225 à 275 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 fr. la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 francs. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 100 à 120 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 105 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 90 à 110 francs; les blancs, de 100 à 110 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 100 à 115 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 110 à 120 francs l'hectolitre.

Est. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 325 à 350 francs; vins fins, 1.000 à 1.500 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 200 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 350 à 450 francs. — *Beaujolais :* 250 à 320 francs la pièce pour les ordinaires et 340 à 375 francs pour les supérieurs. — *Mâconnais :* les 1918, 250 à 325 francs la pièce pour les vins communs et 350 à 400 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 375 à 500 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 160 à 180 francs; les Arbois, de 175 à 200 francs; blancs, de 180 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 300 à 320 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 180 à 200 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 200 à 220 francs. — *Savoie :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs. — *Champagne :* Ay, 1.400 fr. à 1.500 francs la pièce; Avenay, 900 francs; Vertus, 1.200 francs; Bouzy, 1.500 fr. (cuvée), soit 4 francs le kilogramme de raisin.

Centre et Ouest. — *Anjou :* Vins rouges, 250 à 300 francs pour les ordinaires et 300 à 400 francs pour les cuvés; vins blancs, de 225 à 400 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 225 à 250 francs la barrique de 228 litres le rouge, et 260 à 300 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 225 à 250 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 230 à 300 francs. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 150 à 225 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 130 francs l'hectolitre. — *Allier :* 280 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre. — *Loire-Inférieure :* Muscadet, 1er choix 1918 (nu), 370 à 400 francs, 2e choix, 350 à 370 francs; Grosplant, 1er choix 1918 (nu), 280 à 300 francs, 2e choix, 260 à 280 francs.

COURS DES MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS DE LA VITICULTURE

Soufres, sulfates, poudres cupriques, bouillies, produits insecticides.

Soufre trituré et sublimé, cours taxés pour 1919, les 100 kgr	81 et 97	»
Sulfate de cuivre France, cours taxés pour 1919	145	»
Cristaux de soude (en sacs de 100 kgr) au détail (taxé)	52	»
Chaux magnésie (Otto), les 100 kgr	9	»
Bouillie Boude (les 100 kgr)	135	»
Lysol (bidons au cours), le kgr)	3	»
Soufre noir (Schlœsing)	30	»
Bouillie Rouch (« La Cuve »), les 100 kgr	180	»
Bouillies Jacquemin (cupri-sulf.-formolée, par 240 kgr, le kgr)	2	95
— — (— et pyridinée insecticide, le kgr)	3	25
Bouillie Vivax (La Littorale)	175	»
Poudre Microline (La Littorale)	40	»
Adhésol (B.) les 100 kgr	330	»
Bouillie Schlœsing (brut, Marseille, les 100 kgr)	185	»
Bouillie bordelaise (Otto)	178	»
Atomite (Otto, poudre cupro-calcique, 10 % sulfate, les 100 kgr)	40	»
Arséniate de soude (Otto), les 100 kgr	475	»
Pyralux (Otto), les 100 kgr	180	»
Acétate de plomb (Otto), les 100 kgr	700	»
Bouillie Perdoux (100 kgr)	198	»
Bouillie bordelaise céleste (Jullian)	185	»
Soufre à l'hydrate de cuivre (Perdoux, 100 kgr)	36	»
Bouillie F. Barbault (50 % sulfate de cuivre), les 100 kgr	155	»
Cupro-sulfure naphtaliné (F. Barbault), les 100 kgr	70	»
— simple — —	65	»
Soufronol n° 0 (Germain), les 100 kgr	67	»
Bouillie bordelaise (G.), les 100 kgr	185	»
Polysulfures alcalins (L. H.), les 100 kgr	61	50
Chaux magnésie pour poudrages (P. D. R.), les 100 kgr	25	»
— — pour bouillies (P. D. R.), les 100 kgr	25	»

Produits œnologiques. Tartres et lies.

Crème de tartre (premier blanc 98 à 99 %, les 100 kgr)	670	»
Tartres (70/80 le degré de cristallisation, Montpellier, Bordeaux)	3	30
Lies de vin (le degré)	1	30
Acide tartrique	975 à 1100	»
Anhydride solution légale 8 % (Mendés, le litre)	0 75 à 0	80
Bisulfite de soude, le kgr	2 50 à 3	»
Gélatine Laîné (tablettes et poudre), le kgr	14 et 16	80
Gélatine Laîné (solution), le litre)	7	»
Sulfito-tannin (La Littorale), le kgr	14	»
Phosphate d'ammoniaque (G.)	350	»
Solution normale Pictet, anhydride sulfureux pur (le litre)	0 80 à 0	90
Phosphofermentol (Otto) les 100 kgr	300	»
Tannin pur soluble (Otto) le kgr	15	»
Anhydride sulfureux liquéfié Pictet (prix spéciaux pour marchés), le kg base.	2	»
Bio-sulfite Jacquemin (le kgr)	2	45
Œnotannin pour vins rouges ou blancs (Ch. Appert, le kgr)	9 et 12	»
Anoxydine Servœnol (Ch. Appert, en pastilles, le kgr)	8	»
Sulfophosphate Hubert (La Littorale)	300	»
Négril (Charbon décolorant, La Littorale)	250	»
Colloses (Clarifiants liquides, La Littorale)	450	»

Vignes américaines. Voir cours spéciaux.

Céréales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 68 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr, les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. ; méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, 53 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 47 fr. 93; Chicago, 26 fr. 92; Buenos-Ayres, 20 fr. 76.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 130 à 140 francs les 100 kilogrammes. — Par décret du 24 septembre sont taxées : les pommes de terre à chair blanche à 35 fr. les 100 k., à chair jaune à 38 fr. les 100 k. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 72 à 80 fr. ; paille d'avoine, 55 à 75 fr. ; foin, 250 à 270 fr. luzerne, 270 à 280 fr. — Caroubes, 80 fr. — Graines de trèfles, 475 francs ; de luzerne, 200 à 250 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* non taxées ; et de 5 fr. 30 à 6 fr. 50 le kgr pour les huiles diverses en mélange. — *Lin* et *Colza* : non taxées, le lin à 5 fr. 05, le colza à 6 fr. 50 le kgr. — *Suifs* : 265 fr. *Miels* : Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, » » francs ; Trois-six, Midi, à 86°, 650 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 170 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nettesuivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 10 à 5 fr. 70. — Veaux, 4 fr. 60 à 5 fr. 80. — Moutons, 5 fr. 70 à 7 fr. 90. — Porcs, 5 fr. à 7 fr. 40.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels aux nos 1281 et 1282. — Superphosphate d'os 1 6/18 (G. M.) à 47 fr. 50 ; superphosphate minéral 16/18, 29 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 14 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, taxés par décret du 3 juin à : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 : colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 400 à 1.200 fr. — Poires, 250 à 450 fr. — Pommes, 130 à 300 fr. — Noix, 120 à 220 fr. — Châtaignes, 170 à 220 fr. — Oignons, 60 à 70 fr. — Ail, 150 à 220 francs. — Carottes, 30 à 100 francs. — Navets, 40 à 70 francs. — Epinards, 100 à 170 fr. — Choux-fleurs du Var, pièce, de 1 fr. à 4 fr. — Citrons, 30 à 40 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du 9 au 15 février 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	— 3 »	—12 »	— 7. 5	»	.... 9....	3 »	— 6 »	— 1. 5	»
Lundi.....	— 1 »	—12 »	— 6. 5	»	....10....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	0 »	—11 »	— 5. 5	»	....11....	6 »	4 »	5 »	»
Mercredi..	0 »	—11 »	— 5. 5	»	....12....	8 »	4 »	6 »	»
Jeudi.....	4 »	— 9 »	— 2. 5	»	....13....	9 »	2 »	5. 5	»
Vendredi..	7 »	— 8 »	— 0. 5	1	....14....	12 »	6 »	14 »	»
Samedi....	7 »	1 »	4 »	7	....15....	13 »	4 »	8. 5	»
	BESANÇON					BORDEAUX			
Dimanche.	— 3 »	—16 »	— 9. 5	»	.... 9....	3 »	— 5 »	— 1 »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	....10....	1 »	— 4 »	— 1. 5	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	....11....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....12....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	....13....	12 »	3 »	7. 5	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....14....	10 »	6 »	8 »	5
Samedi....	» »	» »	» »	»	....15....	10 »	6 »	8 »	3
	LYON					NANTES			
Dimanche.	— 2 »	—10 »	— 6 »	»	.... 9....	0 »	— 6 »	— 3 »	»
Lundi.....	8 »	0 »	4 »	»	....10....	1 »	— 5 »	— 2 »	»
Mardi.....	0 »	— 8 »	— 4 »	»	....11....	2 »	— 2 »	0 »	»
Mercredi..	4 »	— 6 »	— 1 »	»	....12....	6 »	2 »	4 »	»
Jeudi.....	5 »	— 3 »	1 »	»	....13....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	8 »	0 »	4 »	»	....14....	10 »	5 »	7. 5	1
Samedi....	9 »	1 »	5 »	»	....15....	11 »	7 »	9 »	1
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	4 »	0 »	2 »	»	.... 9....	17 »	10 »	13. 5	»
Lundi.....	10 »	3 »	3. 5	»	....10....	13 »	10 »	11. 5	»
Mardi.....	7 »	— 1 »	3 »	»	....11....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	11 »	1 »	6 »	»	....12....	17 »	11 »	14 »	2
Jeudi.....	11 »	0 »	5. 5	»	....13....	15 »	10 »	12. 5	29
Vendredi..	13 »	0 »	6. 5	»	....14....	12 »	9 »	10. 5	»
Samedi....	12 »	3 »	7. 5	»	....15....	17 »	13 »	15 »	1

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES

EMILE FENOUIL

CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE — LAINE

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN **TABLETTES**
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX **10** FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 tabl. pour 50 hectolitres.

EN **POUDRE**
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX **12** FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 doses pour 50 hectolitres

EN **SOLUTION**
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX **5** FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 doses pour 50 hectolitres
(3 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B — S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston.

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, etc.

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES
PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.
BÉZIERS (Hérault)

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry*, PARIS *(18e arrondt)

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULÉS**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 ‰ d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D. MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole

Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091. En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre. Réelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.

ENGRAIS

Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.

VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORT

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France

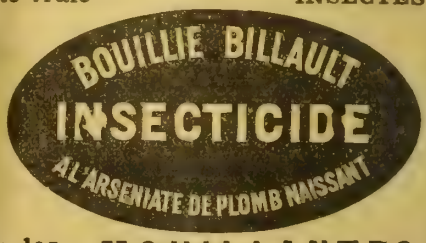
FONDNÉE A VIENNE EN 1865 — **Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON (Drôme)**

Envoi franco Catalogue raisonné, Echantillons et tous Renseignements

CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris

MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

MATÉRIEL VITICOLE

par **Raymond BRUNET**
1 volume, 6 francs.

LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

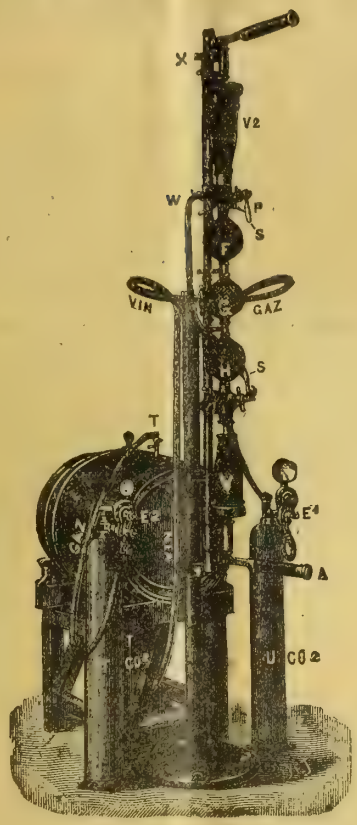
pour
la
Préparation
Instantanée
des

VINS
MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR
de la Société
des Viticulteurs
de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR
INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime
complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur.
Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure.
Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, **Château de Mercey, MONBELLET** (S.-et-L.

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant. O. ✿ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, CARPENTRAS (Vaucluse)

Qui disposent d'un stock important de plants racinés greffés dans les variétés suivantes : sur 3309 et Lot.

CARIGNANS, ARAMONS, CINSAULTS, GRANDS NOIRS, CLAIRETTES, CHASSELAS, GRENACHES, PLANTS VERTS OU SERVANTS, PRODUCTEURS DIRECTS DES MEILLEURS NUMÉROS AINSI QUE D'UNE RICHE COLLECTION DE RAISINS DE TABLE.

ANALYSE GRATUITE DES TERRAINS

LA VIGNE NOUVELLE PAR LES HYBRIDES DIRECTS

Plants racinés et boutures des meilleurs Nos de Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Gaillard, Oberlin, Jurie, Castel, Malègue, Baco, Noah, sélectionné, etc.
Plusieurs milliers de boutures des Nos fameux de Seibel 4643, Baco no 1 et 22A

Gamay, Chaudenay et Fréau de 1 et 3 ans sur Gloire, 101 14, 3309 et 1202

Souscription pour plants greffés à livrer automne 1919, printemps 1920

Prix-courant et renseignements à **Cl LETOURNEAU**, propriétaire à Burgy (Suc-et-Lr

---

GROS — **41e ANNÉE DE PLANTATION** — **DÉTAIL**
Maison recommandée

VIGNES AMERICAINES

10 millions de greffés, porte-greffes et producteurs directs, toutes variétés

PRODUCTEURS DIRECTS

EN BOUTURES ET RACINÉS

PRÉCOCE PRADY, maturité fin juillet, le meilleur hybride producteur direct pour la table et pour la cuve. Résistance au calcaire du Phénomène du Lot porte-greffe. — Seibel nos 1, 2, 14, 38, 60, 128, 138, 150, 156, 1020, 1077, 2003, 2044; Terras no 20. Plant Jouffreau, Plant des Carmes 132-11, 28-112, 199-88, 82-32. 101, 299-17, 272-60, 343-14, 302-60. Viennois, Oiseau bleu, Oiseau rouge, Gaillard no 2, 194 et 157, le meilleur des hybrides blancs ; Castel, Bertille-Seyve, Jurie, Oberlin, Baco, Chevalier, Madone. Seibel blancs : 2653, 2859, 4629, 5061, 5279, etc., etc.

CENT MILLE porte-greffes de 20 à 30 ans entièrement sélectionnés

Gros bois pour greffage : Riparia Gloire, grand Glabre, Rupestris toutes variétés, Mourvèdre×Rupestris 1202, Gamay×Couderc, Aramon-×Rupestris-Ganzin, Riparia-Rupestris 3306 3309, 101-14, Solonis, Chasselas×Berlandieri 41b, 420a 81-2, 157-11, 554-5, 93-5, 62-66, 161-49, 404, 84-3, 81-22.

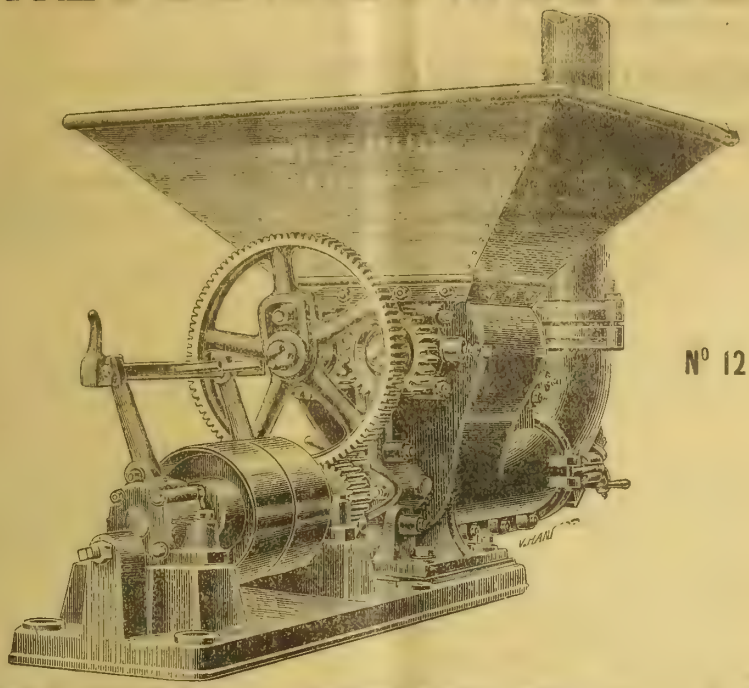
Envoi franco de nos Catalogues, Prix Courants, Notices sur les principaux producteurs directs et renseignements

S'adresser à M. Victor COMBES ✿ Lauréat des Concours des Vignobles, Hors Concours, Membre du Jury Paris 1900, Officier du Mérite agricole

Château du Brouël, à VIRE, par PUY-L'EVÊQUE (Lot)

Sur de bonnes références, toutes nos marchandises sont payables après la pousse.

PRESSOIRS MABILLE



N° 12

FOULO-POMPE A VENDANGE (Bté S. G. D. G.)

USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE
ENGRAIS CHIMIQUES
SULFATE DE CUIVRE
Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE
SKAWINSKI

L'ETOILE
Poudre Médocaine pour faire la Bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS
TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS
pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne
J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Les Établissements POULENC Frère
92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la yrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIÈRES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales).

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, Fabricant a AUBAGNE (B.-du-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC

DORDOGNE

Graines CULTURES de tous VÉGÉTAUX

VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2.18, Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

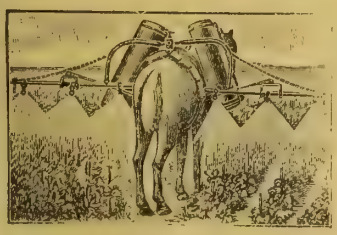
ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

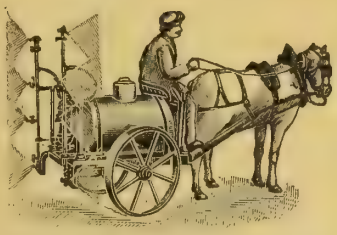
Matériel Viticole & Vinicole

L. NICOLAS & FILS CONSTRUCTEURS Brevetés S. G. D. G.

AGEN (Lot-et-Garonne)



Pulvérisateur à BAT à quatre cylindres verticaux



Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco.

Reconstitution de Vignobles

VIGNES AMERICAINES

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

PAUL GROS & C°

ROYAN
Charente-Inférieure.

ALGER
13, Avenue Pasteur.

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE
Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis**, **Eudémis**, **Pyrale**, **Altise**, **Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome
62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

FERNAND DE FOURNAS

Château de la Seignoure, BRAM (Aude)

BOIS GREFFABLES de toutes variétés.

Beaux racinés — Hybrides greffés soudes — Boutures Baco n° 1

Spécialité de **Producteurs Directs** à grands rendements, ayant donné de grosses récoltes en 1917 avec un traitement ; blancs, rouges et roses. Variétés très hâtives. Authenticité absolue.

LA VALEUR ALIMENTAIRE & HYGIÉNIQUE DU VIN

PAR **R. BRUNET**. — Prix : 3 francs.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. FABRE 1872-1899 — Vve G. FABRE & Fils 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. VAISON (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "

Pulvérisateur à bât " Le GAULOIS "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " LE ZENITH "

Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " L'INDISPENSABLE "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS

Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES

Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets

MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT

Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol

PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTERICIDE, TRÈS PUISSANT

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :

Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867 ; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882

Société des Agriculteurs de France, 1866 ; Exposition Internationale de Nice, 1884

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES

Épernay, 1861 et 1894 ; Bordeaux, 1895 ; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt GARDET, à APT (Vaucluse), ou à Lt GARDET, à ORAN (Algérie).

MATÉRIEL VINICOLE

PAR RAYMOND BRUNET

vol. 550 pages 6 fr.

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

AMÉLIORATION DES VINS
PAR
Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

A base de glycéro-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.

INVENTION G. GIMEL
Breveté S. D. G. D.
(Sulfitage et phosphatages simultanés)
Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.
affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 7 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur Bio-Sulfite *et* Multilevures

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES
OU
Multilevures
RADIOACTIVES JACQUEMIN
PRÉPARÉES A
LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)
RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à M. Georges JACQUEMIN, O ✱, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de MALZEVILLE, près Nancy.

MAISON RECOMMANDÉE
M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

PARIS. — Imp. Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1287 Paris, 27 Février 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut (Académie des Sciences),
Membre de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

Ph. Marre..... Les meilleurs hybrides producteurs directs dans l'Aveyron... 129

Actualités. — La production des vins et les stocks à la propriété en 1918, 1917, 1916, 1915. La situation du marché et de la consommation (G. B.). — Vins et rayons ulira-violets (L. Mathieu). — La motoculture d'Etat (Labergerie). — L'importation des vins d'Espagne : lettre de la Société des Viticulteurs de France (E. Tisserand). — Vœux de la Fédératien nationale de la Mutualité : régime douanier, marques d'origine, etc... — Œnologie des Mousseux. — Bibliographie : Cent hybrides producteurs en viticulture, par Henry Charouleau..... 132

Revue commerciale. — Vignobles et vins : Correspondances de l'Algérie (G. Bisset) et de l'Italie (H. A.). — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nîmes, Montpellier, Béziers. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Allier, Nièvre, Loire-Inférieure. — Cours des principaux produits agricoles : Céréales; pommes de terre et légumes secs; fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne; huiles d'olive, de lin, de colza; suifs; miels; esprits et sucres; bétail; engrais, tourteaux, etc...; fruits et primeurs..... 142

Bulletin météorologique..... 144

Rédacteur en chef : R. BRUNET
Ingénieur agronome, Propriétaire-Viticulteur.

La Revue paraît tous les JEUDIS et publie de nombreuses figures et planches en couleurs.

ABONNEMENTS :

France et Colonies: Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

Bureaux de la Revue : 35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).
Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES

DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — **EXPORTATION**

VITICULTEURS

Venez visiter mes Pépinières.

Voici l'époque où il faudra penser à vos futures plantations. Soucieux de vos intérêts vous devez dès maintenant vous assurer les plants dont vous aurez besoin. Pour en vérifier l'authenticité et la belle végétation il est indispensable que vous veniez visiter mes pépinières qui sont les plus belles et les plus vastes de la région. Vous verrez à **Manduel** (Gard) 15 hectares de vignes greffées sur racinés sur place sur les meilleurs porte-greffes, **41-B**, **420-A**, **1202**, **Lot**, **93-5**, etc., etc.

La plus grande partie de ces greffes ont des pousses de 0 m. 80 à 1 mètre et totalement indemnes de maladies. Voici les variétés disponibles que vous pourrez vous faire réserver après les avoir visitées.

PLANTS GREFFÉS. — Carignan, Aramon, Cinsault, Alicante, Grand noir, Clairette, Gaillard 157. Greffes sur place sur racinés en pépinières sur 41-B, 420-A, 93-5, 1202, 3309 etc., etc., marchandises extra choix. — 7120 greffés sur 3309 et Rupestris du Lot, producteur direct ayant donné cette année les meilleurs résultats comme abondance de récolte et qualité du vin, chez certains propriétaires jusqu'à 16 degrés et sans aucun traitement.

RACINÉS PORTE-GREFFE de toutes les variétés ci-dessus, racinés d'une belle longueur et grosseur greffable. 300.000 greffes, variétés du Bordelais et du centre de la France, soudures parfaites à 180 francs le mille, prix du gros. 200.000 belles greffes, variétés de raisins de table, chasselas rose, chasselas musqué, muscat de Hambourg, admirable de Courtillet, 200 francs le mille, prix du gros. Chasselas doré 250 francs le mille.

Puis à **Montélimar**, 25 hectares de pépinières à 3 kilomètres de la ville, sur la route du Teil. — Pour traiter s'adresser à M. **Commerçon-Faure**, propriétaire, domaine de Meyère, à **Montélimar** (Drôme).

TABLE DES MATIERES

Des 40 premiers volumes de la *Revue de Viticulture*

Prix **10 fr.** — Pour nos Abonnés : **5 fr.**

SOLUTION ARSENICALE ANTISEPTIQUE

TRAITEMENT D'HIVER

PYRALUX

RADICAL CONTRE PYRALE
ET LA MORTALITÉ
DES SOUCHES

Seul Fabricant

PRODUITS OTTO BÉZIERS

ENGRAIS

Chiquettes, Bourres de laine, Cornailles
Poudres d'os, Marc de colle
Sangs desséchés, Viandes desséchées
Guanos de Poisson

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque
Sulfate de Potasse, Cianamide
Superphosphates

MATIÈRES PREMIÈRES DIVERSES

USINE DE LA ROUBINE 40, Quai Port Notre-Dame BEZIERS

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston.

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, etc.

A. BOUDE & FILS, O. MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés **seuls** ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, **car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.**

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant
parfait **avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides**

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. **FABRE** 1872-1899 — Vve G. **FABRE & Fils** 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "

Pulvérisateur à bât " **Le GAULOIS** "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " **LE ZENITH** "

Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " L'INDISPENSABLE "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS

Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES

Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

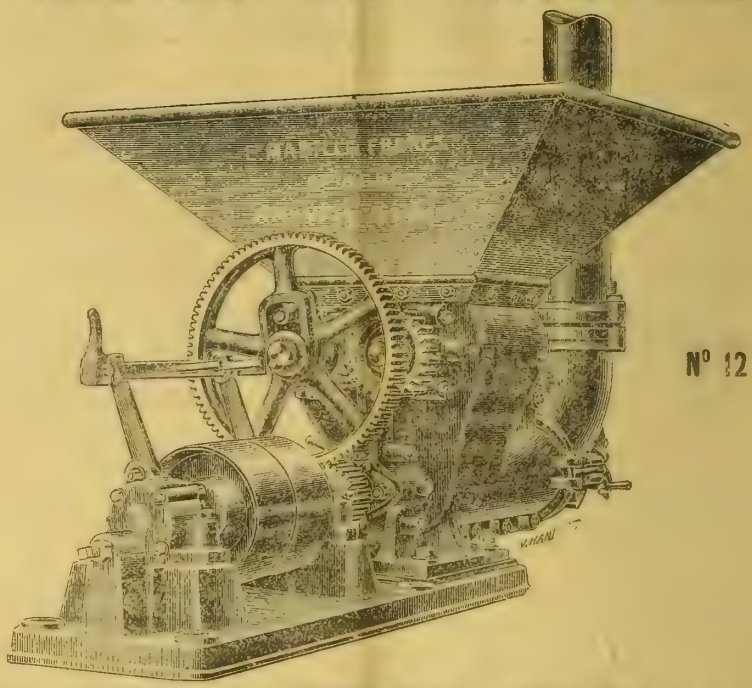
Destruction du MILDIOU et du BLAC ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.

En sachets : 2, 3 et 5 k.

PRESSOIRS MABILLE



N° 12

FOULO-POMPE A VENDANGE (Bté S. G. D. G.)

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pepinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfair, authenticité et à la sélection de leurs plants.

Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, **POITIERS**

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Écrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERG ZE (Gard).

Demandez au " LYSOL "

Dont la puissance pénétrante et protectrice est considérable

LE MEILLEUR TRAITEMENT PRÉVENTIF D'HIVER

(Court-Noué, Apoplexie, Folletage, Pyrale, Cochylis, tous insectes et champignons parasites

TRAITEZ, D'AUTRE PART, CURATIVEMENT,

TOUJOURS AU " LYSOL "

Seul ou adjoint aux bouillies, pendant la végétation.

Également très efficace contre toutes maladies des arbres fruitiers

Demandez renseignements et brochure, Société Française du " LYSOL "
65, rue Parmentier, à Ivry-sur-Seine (Seine).

MARMONIER FILS

LYON

FOULOIRS — POMPES A MOUTS
ÉGRAPPOIRS — ÉGOUTTOIRS

PRESSOIR AMÉRICAIN

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINES

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1918-1919
PRIX
MODÉRÉS

GELÉES PRINTANIÈRES
MALADIES DE LA VIGNE

SULFATAGE et SOUFRAGE

en une seule et même opération
faite au pulvérisateur
PAR L'EMPLOI DES PRODUITS

F. BARBAULT
BOUILLIE et COPROSULFURES

à base de *Cuivre, Soufre, Sulfure de Calcium, Naphtaline*, etc.

TRÈS GRANDE ÉCONOMIE
PARFAITS RÉSULTATS

Notice et tous Renseignements *franco* sur demande adressée à

F. BARBAULT

Pharmacien-Chim^ie, à MER (Loir-et-Cher).

ON DEMANDE VENDEURS et REPRÉSENTANTS

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang { comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD. comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCES CONSACRE PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, nie avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

UN CEPAGE ÉTONNANT
"Le Fructidor"

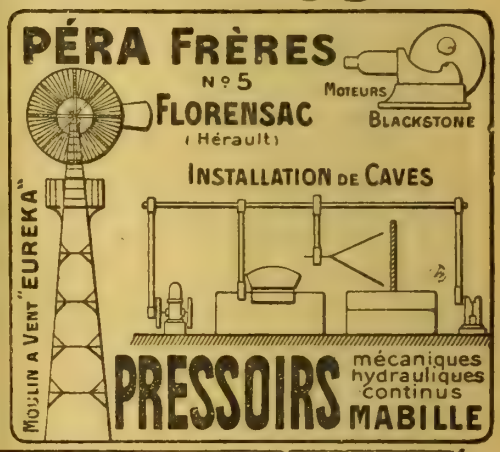
Producteur direct incomparable par son abondante production et sa résistance absolue à toutes les maladies.

Fera partout, même où les autres mûrissent à peine, un vin délicieux, très riche en alcool et de coloration excessivement intense, qui embellit et améliore ceux auxquels on le mélange.

Demander renseignements à **M. MANUEL**, à **Montseveroux** (Isère), qui offre également **bois de greffages, plants greffés** et **racinés** de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.

M. MANUEL invite instamment à visiter ses vignes de **MONTSEVEROUX**



Société des Pépinières Louis LEROY d'Angers

L. LEVAVASSEUR & L. COURANT, Propriétaires-Directeurs

Exporte annuellement, dans tous les pays du monde, plus de **25.000.000** de végétaux de plein air, en sujets de toutes forces et de tous genres, dont :

JEUNES PLANTS FRUITIERS, FORESTIERS ET CONIFÈRES

Pour Pépinières, Boisements et Clôtures.

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & D'ORNEMENT

ARBUSTES CONIFÈRES, ETC., ETC.

SPECIALITES. — *Arbres verts, résineux, Rosiers, Fusains, Hortensias, Magnolias, Pommiers à cidre et à couteau, etc., etc.*

Catalogue général (édition **R. V.**) *franco sur demande*

BOUILLIE
BORDELAISE
CÉLESTE

LIVRAISON IMMÉDIATE

USINES JULLIAN FRÈRES

LES FILS DE M. JULLIAN AINÉ, Srs

BÉZIERS

SOUFRE TITAN. — Le stock accordé par le Ministre de l'Agriculture étant épuisé, nous ne pouvons plus nous engager, mais nous espérons recevoir un lot supplémentaire et avertirons alors notre clientèle.

VUE DE BORDEAUX, autrefois *BURDIGALA*.

Le BURDIGAL

A BASE D'ACIDE MÉTHANAL SULFUREUX, BREVETÉ S. G. D. G.

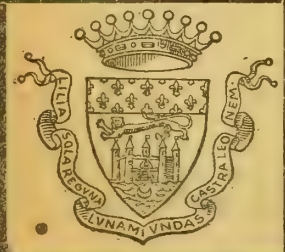
SAUVE LA VIGNE

ET LA PRÉSERVE

Contre les attaques du MILDIOU, de l'OÏDIUM, des ROTS DIVERS, de la POURRITURE GRISE, de la COCHYLIS, de l'EUDÉMIS, ALTISES, etc.

AJOUTÉ AU SULFATE DE CUIVRE DONT IL ÉCONOMISE LA MOITIÉ

Il remplace à la fois : SULFATAGES, SOUFRAGES, INSECTICIDES, SULFITAGES, en une **SEULE OPÉRATION**



Le BURDIGAL, combinaison de *Formol, d'Anhydride sulfureux*, etc., est un des **plus puissants réactifs scientifiques** qui existent contre les maladies et insectes de la vigne. Il opère la stérilisation des vignes et des raisins.

LA DOSE pour cent litres d'eau..... **PRIX : 3 FR. NU.**

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS, ÉCRIRE A

FRANTZ MALVEZIN, CAUDÉRAN (GIRONDE)

Succursales à **LIBOURNE, BORDEAUX, PARIS, BÉZIERS, TOULON, ALGER**

ATTESTATIONS

Avant d'indiquer les attestations des viticulteurs sur l'efficacité du " BURDIGAL ", nous donnons les :

Appréciations scientifiques des Savants sur le " BURDIGAL "

Le " Burdigal " étant composé, entre autres, d'*anhydride sulfureux* et de *formol*, nous allons faire connaître l'opinion des savants sur le formol, aldéhyde formique, ou méthanal, formaldéhyde, appellations diverses du même produit, l'*acide sulfureux* étant assez connu de tous :

« La formaldéhyde à 40 P. C. doit être tenue pour un des plus puissants, sinon le « plus puissant des antiseptiques connus... »

VAILLARD, médecin principal de 1re classe, professeur au Val-de-Grâce, membre du Comité technique de santé.

« Le pouvoir bactéricide du formol est radical et porte sur tous les germes infectieux « habituels... »

« Dr BERNHEIM, de Paris, dans son « Rapport présenté à la Société royale de Médecine Belgique. »

« Il est incontestable que la formaldéhyde 40 P. C. est, parmi les antiseptiques « connus, de beaucoup le plus puissant : à dose égale, son action est notablement plus « énergique que celle du bichlorure de mercure (sublimé corrosif) considéré il y a « quelques temps encore comme le type des antiseptiques... tous les autres antisep- « tiques connus sont inférieurs à la formaldéhyde... »

Dr DELACROIX, dans son « Rapport au ministre de l'Agriculture sur une maladie bactérienne nouvelle de la pomme de terre. »

ATTESTATIONS (*Suite*)

« Parmi les principales applications de la formaldéhyde, celle qui a le plus contribué « à la faire connaître est son emploi comme antiseptique. Son usage s'est généralisé « dans presque tous les pays. »

TRILLAT, chef du Service d'analyse à l'Institut Pasteur, dans son « Rapport sur la dénaturation de l'alcool », présenté au ministre de l'Agriculture.

« Quand on songe que 100 grammes d'acide sulfureux par mètre cube d'air se « montrent *incapables de toucher aux spores du charbon*, on ne peut refuser à l'aldéhyde « formique un pouvoir bactéricide extraordinairement actif, quand on le voit, sous un « poids *300 fois moindre*, anéantir sûrement les spores de la bactérie charbonneuse.

« Annales de Micrographie », Dr MIQUEL, directeur de l'Observatoire de Montsouris, page 253.

La Formaldéhyde est devenue d'un usage courant dans nombre de branches scientifiques; ses applications sont très diverses : fixation, conservation de préparations anatomiques et d'échantillons d'histoire naturelle; antiseptie sous toutes les formes; désinfection des objets et des appartements. Un emploi insuffisamment mis en valeur est celui de la Formaldéhyde comme insecticide, comme parasiticide. Déjà dans ma thèse sur « l'importance des insectes dans la transmission des maladies infectieuses et parasitaires », en 1898, j'attirais sur cette propriété insecticide de la Formaldéhyde. Depuis lors, j'ai pu vérifier maintes fois la valeur de ce produit à ce point de vue.

Enfin la combinaison d'anhydride sulfureux et de formol, constituant le *Burdigal* ayant été étudiée en 1919 par le regretté professeur chimiste, docteur Blarez, expert des tribunaux de Bordeaux, il a conclu dans son rapport d'expertise que : « La combi- « naison réalisée par Malvezin, d'anhydride sulfureux et de formol, a une action anti- « cryptogamique des plus puissantes. »

Dr CHARLES BLAREZ, professeur de chimie à la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Bordeaux, directeur du Laboratoire des Analyses spéciales, chimiste officiel de la ville de Bordeaux.

(*A suivre*).

ASPERGE D'ARGENTEUIL

Perfectionnée N° 1.

100 Griffes ([illegible] gare contre mandat) d'un an, **5.80** de 2 ans, 7.60; très fortes, 9.80; repiquées, extra-fortes, 11.25.

N° 00. "ASPERGE EXPRESS" Produisant la 2e année. le cent, 19 fr.; les 50, 12 fr.; les 25, 8 fr. avec notice.

N° 0. "PERFECTION" extra-hâtive, d'un an, 10 fr.; repiquées, 13 fr.; les 50 griffes, 6.60 et 8.60; les 25, 5 fr.

N° 1 BIS. "TRIOMPHE" NOUVEAUTÉ, mi-hâtive. *La plus Grosse Asperge du Monde* (Mêmes prix que le n° 0).

Tous nos Numéros, Marques et Noms sont DÉPOSÉS.

Catalogue-Méthode de Culture franco (Traité complet 75 cent).

H. LEVAUVR[illegible] Asparagiculteur-Spécialiste, [illegible]CHARITE (Nièvre).

Seule Maison réellement s[illegible] [illegible]le d'Or, Diplômes, etc.

RÉFÉRENCES et A[illegible] [illegible] de Premier Ordre.

L « xres [illegible] des Asperges exquises et très grosses.

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

LABORATOIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Directeur : Charles MENDÈS, ingénieur agronome

Télég. : Essodeux-Paris. *Téléphone : Nord* 45-29

133, Avenue Jean Jaurès — PARIS

Seule Maison au Monde
faisant uniquement sa spécialité de

L'ANHYDRIDE SULFUREUX (SO^2)

garanti chimiquement pur

(*Acide sulfureux anhydre*)

En bonbonnes acier légères de 100, 50 et 25 kilogs

Amélioration de la fermentation, augmentation du degré alcoolique (1/2 à 1°)

SOLUTION LÉGALE

(*Fabrication exclusive du Laboratoire*)

Justifiant d'un Certificat du Service de la Répression des Fraudes

Notices et Renseignements franco sur demande

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'obje d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'institut* **La Claire**

à L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRES LA GUERRE

Par **P. VIALA**, 2e édition avec 35 figures. — *Prix*. . . . . **3** fr.

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1 600 000 fr — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98 99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS

M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser a la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

Cie RAOUL PICTET

28, rue de Grammont. Paris

Machines frigorifiques "PICTET"

Anhydride sulfureux "PICTET"

Solution normale "PICTET"

BOUILLIE VIVAX

Microline "Poudre cuprique"

Action immédiate et durable

"La Littorale" JL Béziers

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.

SAINT-LOUP (Marseille).

26e Année. — Tome L N° 1287 Paris, 27 Février 1919.

REVUE DE VITICULTURE

LES MEILLEURS HYBRIDES DANS L'AVEYRON

En même temps qu'à M. d'Ardenne de Tizac, dont nous avons publié récemment l'intéressant article, nous avions demandé à M. Marre, à La Crouzette, commune de Labastide-l'Évêque, qui expérimente un certain nombre d'hybrides depuis un grand nombre d'années, son avis de praticien sur la question.

En nous adressant les intéressantes lignes qui vont suivre, M. Marre nous expose que, en dépit de la présence, dans sa vigne, d'un tiers de plants à supprimer, à cause de la Coulure ou de l'Anthracnose, le rendement moyen annuel s'est maintenu, depuis longtemps, à une soixantaine d'hectolitres à l'hectare. Ce résultat fait ressortir l'intérêt qu'ont les viticulteurs des régions peu viticoles, comme il y en a beaucoup dans l'Aveyron, à orienter leurs recherches vers la culture des Producteurs directs résistants aux maladies cryptogamiques et suffisamment producteurs. La résistance au Phylloxera a moins d'importance, puisqu'on peut, en greffant, s'affranchir une fois pour toutes de la difficulté résultant de leur insuffisance à ce point de vue. — E. Marre.

Monsieur le Directeur,

« A la demande de M. J.-B. Gèze, ingénieur agronome, à l'époque professeur d'agriculture à Villefranche-de-Rouergue, j'ai publié un rapport qui a paru dans le *Cultivateur du Sud-Centre*, numéro du 1er décembre 1911. Il avait pour titre : *Culture de la vigne à 550 mètres d'altitude* ; depuis lors, je n'avais rien publié ; à votre demande je vais m'exécuter.

« Mais, avant d'entrer dans le sujet, permettez-moi de faire observer à vos lecteurs que ce n'est pas tout de planter de la vigne, même en faisant choix des plants les plus rustiques et les plus convenables : il faut encore un terrain approprié, c'est-à-dire situé à bonne exposition, et cela d'autant plus nécessairement qu'on a plus d'altitude, un sol et un sous-sol sains, défoncés au moins de 0 m. 40 à 0 m. 50 et tenus, par la suite, exempts de mauvaises herbes. L'ébourgeonnage est aussi de rigueur, surtout avec les hybrides qui ont presque tous la tendance de pousser en touffes ; sans cela on ne récolte que des grappillons ou des grappes éclaircies par la Coulure au point que tout disparaît quelquefois.

« Après ces brèves observations que je vous demande de publier, pour m'éviter une correspondance inutile, j'arrive à mon sujet, c'est-à-dire à ma vigne et aux plants qui y réussissent le mieux.

« Pour ceux de vos lecteurs qui n'auraient pas lu mon premier rapport, je vais le résumer succinctement :

« Située à 550 mètres d'altitude, en terrain schisteux et sain, cette vigne est exposée au sud-ouest; elle est plantée en lignes espacées de 2 mètres avec 1 mètre d'intervalle sur la ligne.

« Elle est conduite sur fil de fer et taillée ordinairement à la Royat et exceptionnellement à la Guyot chez les numéros poussant trop en foule. Cette dernière taille rend les ébourgeonnages bien moins coûteux; mais les souches souffrent davantage des vents violents.

« Dans mes premières plantations je résolus de prendre l'avis du sol et du climat : c'est pourquoi mon choix se porta sur un grand nombre de Viniferas du Nord (une quinzaine) que j'essayai concurremment avec un nombre trois ou quatre fois plus élevé d'hybrides notés comme étant de première époque et formant autant de variétés distinctes. Que ce soit des uns ou des autres, très peu m'ont donné satisfaction. Parmi les greffés, je n'ai *toléré* que le Lasca et le Gamay Fréau. Leur production est loin d'atteindre celle des divers hybrides dont il va être question et que j'apprécie, depuis longtemps, pour leur maturité suffisamment hâtive, leur production abondante et surtout très régulière — j'insiste sur ce dernier point — sans compter leur résistance aux diverses maladies, qui est plus ou moins complète, réserve faite pour le Black-Rot que je n'ai jamais observé chez moi.

« Voici maintenant la liste de mes préférés :

« Terras n° 20. — C'est un hybride des plus anciens que tous les marchands de plants s'accordent aujourd'hui à trouver détestable car son bois, devenu trop commun, ne leur procure plus de bénéfice. Je ne conteste pas qu'il n'ait point de défauts; on lui reproche surtout sa sensibilité à la pourriture et la qualité de son vin qui laisserait à désirer. Pour moi ce n'est pas là le principal reproche à lui faire : il est trop sensible à l'Anthracnose; mais bien moins cependant que le 4401 de Couderc, et surtout le n° 1 Seibel. En tout cas, c'est un plant très vigoureux, excessivement productif, mûrissant en première époque et ne demandant que deux traitements, dont l'un au cuivre et l'autre au soufre, pour mener à bien sa récolte.

« 7104 Couderc. — D'après l'obtenteur lui-même, ne résisterait pas au Phylloxera, ne pourrait servir que de greffon. La vérité est que sa vigueur est à peine moyenne, il a besoin, pour se maintenir, d'un sol qui lui convienne : j'en ai la preuve chez moi; des vieilles souches de quinze ans, franches de pied, sont de belle vigueur, tandis que greffées sur 3309, ce numéro dépérit, question d'affinité sans doute. On reproche encore au 7104 d'être assez sensible à l'Anthracnose : chez moi, il s'est bien comporté à ce point de vue; il m'a toujours donné une bonne récolte, mûre en première époque et n'a nécessité qu'un traitement au cuivre.

« 720 Seibel. — Vigoureux, très productif et jusqu'ici indemne de tout, même d'Anthracnose, avec un seul sulfatage. Légèrement plus tardif que les précédents. Son bois cassant ne permet que la taille courte.

« 2083 Seibel. — Plant à débourrement tardif, à cultiver dans les situations exposées aux gelées de printemps. Se rappeler toutefois qu'il est très exigeant sous le rapport de la fertilité du terrain : il faut donc le mettre à très bonne

table si on veut en retirer toute la récolte qu'il est susceptible de donner quand il a une vigueur suffisante. C'est le plus résistant aux maladies, de tous les numéros que je possède. Ses grappes sont grandes, compactes, il ne coule jamais, quel que soit le temps. Sa fertilité est très grande : il mûrit comme le précédent. Un sulfatage ne nuit pas ; par contre, il faut éviter de le soufrer, car il se défeuille.

« 2006 Seibel. — Depuis longtemps, je recommande ce numéro à mes amis : je n'ai pas encore changé d'avis. Il est très fertile, il produit de grandes grappes un peu lâches, à gros grains, qui ne pourrissent jamais. Il demande un ou deux sulfatages, selon les années. Il est inutile de le soufrer. J'oubliais de dire qu'il est encore d'une grande vigueur et qu'il mûrit en toute première époque ; mais ce qui, pour moi, augmente encore la valeur de ce plant, c'est qu'il n'a jamais perdu un seul grain du fait de l'Anthracnose. C'est pour lui une fameuse qualité, car l'on sait que, d'une manière générale, les hybrides sont plus nuisibles à cette maladie que la plupart des Viniferas. De plus, depuis quelques années, cette maladie semble vouloir augmenter d'intensité et je considère comme peu efficaces les remèdes préconisés pour son traitement.

« 157 Gaillard blanc de première époque, bonne vigueur, raisin excellent de table et de cuve, d'une fertilité prodigieuse : quoique bien moins rustique que les précédents, ce cépage se répand avec rapidité ; il a envahi les meilleurs pays de vignes blanches ; c'est ainsi que causant un jour avec un habitant du Gers, il me disait que c'était le meilleur plant de ses vignes : deux ou trois traitements au cuivre lui sont nécessaires ; il est indispensable aussi de le soufrer. Dans les climats humides il prendrait, je crois, facilement l'Anthracnose.

« J'ai encore quelques autres numéros qui me donnent satisfaction ; mais comme je les apprécie moins ou pas mieux que ceux déjà cités, je ne les multiplie pas. Ce sont 117-4 Couderc, 1007 et 2044 Seibel (celui-ci produit énormément mais est trop tardif), des Juries, le Jouffrean, un 61 Seibel, très vigoureux, très productif de beaux raisins qui ont tendance à pourrir, qui, en outre, sont très fixés, mais qui mûriraient à 700 mètres d'altitude.

« J'ai une quarantaine de numéros nouveaux à l'essai. Ils sont encore trop jjeunes pour porter sur eux un jugement définitif. Parmi ceux qui promettent, e citerai 4015 Seibel, 453 Bertille-Seyve, 1028 blanc, de Castel, et 5279 blanc, de Couderc ; ce dernier excellent et d'une précocité remarquable.

« En résumé, la culture de la vigne est possible, avec les hybrides, à 500 mètres et plus d'altitude. Certains numéros donnent un vin excellent, notamment 7204 Couderc et 2006 Seibel ; celui-ci donnerait, paraît-il, un vin analogue à celui du Gamay. Le 157 blanc fait aussi un vin de choix ; c'est du moins ce qu'on prétend.

« Néanmoins, admettons que les hybrides, pris dans leur ensemble, ne donnent pas du bon vin : ils donnent toujours une boisson supérieure au cidre, c'est-à-dire un vin qui, par ces temps de vie chère, permet à son modeste obtenteur de faire « sabrot » chaque matin, et cela donne d'une manière assurée, sauf grêle.

« Je viens d'admettre une infériorité dans la qualité du vin ; personnellement j'affirme, cependant, que, lorsqu'ils sont bien faits, les vins d'hybrides sont excellents ; j'affirme encore que, par la culture des plants ci-dessus nommés et

par d'autres qui par la suite ne manqueront pas de venir s'y ajouter, le rendement argent est supérieur à celui de toute autre culture.

« Avant de terminer, j'ajouterai que je ne suis pas le seul à être de cet avis; il n'y aurait pour s'en convaincre qu'à consulter dans nos parages, M. Gares, maire de Labastide-l'Evêque, M. Alet à Lacoste, même commune, et bien d'autres qui, comme moi, obtiennent avec ces plants, comme rendement et qualité du vin, des résultats sur lesquels ils n'auraient jamais osé compter; aussi, agrandissent-ils chaque année leurs plantations en mettant surtout du 2006 et ensuite le 157. Nous avons encore bien d'autres cultivateurs qui ont planté des hybrides, un peu à tout hasard, et qui ne donnent à leur vigne que les mêmes soins qu'ils donnaient à l'ancienne. Ils récoltent tout de même du vin; mais leur exemple n'est pas à suivre, car ils se rendent bien compte eux-mêmes qu'au moins un sulfatage aurait augmenté le rendement et la qualité de leur vin. »

PHILIPPE MARRE.

ACTUALITÉS

La production des vins et les stocks à la propriété en 1918, 1917, 1916, 1915. La situation du marché et de la consommation (G. B.). — Vins et rayons ultra-violets (L. MATHIEU). — La motoculture d'Etat (LABERGERIE). — L'importation des vins d'Espagne : lettre de la Société des Viticulteurs de France (E. TISSERAND). — Vœux de la Fédération nationale de la Mutualité : régime douanier, marques d'origine, etc... — Œnologie des Mousseux. — Bibliograpuie : Cent hybrides producteurs en viticulture, par HENRY CHAROULEAU.

La production des vins et les stocks à la propriété en 1918, 1917, 1916, 1915. — La situation du marché et de la consommation.

Ainsi que nous l'annoncions dans notre dernier numéro, le ministère des Finances s'est enfin décidé à publier, à l'*Officiel* du 16 février 1919, le résultat définitif de la déclaration de récoltes pour l'année 1918 : grippe et rond-de-cuirisme seraient la cause de ce retard, incompréhensible malgré tout. Quelles qu'en soient les causes, voici le résultat statistique, dont on trouvera le détail, par départements, dans le tableau ci-joint. La récolte totale, pour la France, est de 42.264.138 hectolitres, contre une production, en 1917, de 36.103.891 hectolitres; c'est donc, environ, 6 millions d'hectolitres en plus pour 1918, sur l'année dernière. En Algérie, le chiffre de la déclaration de 6.343.101 hectolitres est peu différent de celui de 1917, soit 6.233.069 hectolitres.

Les disponibilités de la production pour 1918 sont donc, au total, de 48 millions 607.237 hectolitres. Si on jette les yeux sur la colonne des déclarations par départements, on remarquera, qu'à part le Gard, le Vaucluse et le Var, les départements gros producteurs des régions méridionales ont une production égale ou à peine supérieure à celle de l'année dernière. Les augmentations de

récolte portent surtout sur les départements petits producteurs dans lesquels la consommation locale absorbe souvent plus que la production. D'autre part, Gironde exceptée, où le chiffre de la récolte a peu varié, les départements producteurs de grands vins ont apporté un appoint important à l'augmentation de récolte par rapport à 1917. Or, dans ces départements, les stocks ont été réduits et devront être reconstitués.

Il semble, *a priori*, que le chiffre total de la récolte de 1918, soit 48.600.000 hectolitres en chiffres ronds, est élevé par rapport à la consommation réduite, chiffrée, à la fin de septembre 1918, à 34 millions d'hectolitres, soit une différence qui paraît en excès de 14 millions d'hectolitres. Il n'est pas douteux que le commerce et ses organes joueront sur ce chiffre. Voyons, dans l'intérêt du viticulteur, quelle est la vérité sur la situation commerciale.

Les stocks à la propriété, d'après l'*Officiel* du 16 février, sont de 2 millions d'hectolitres. Or, ces stocks se sont toujours maintenus, avant la guerre, autour de 6 à 7 millions. Les propriétaires viticulteurs ont donc écoulé tous leurs vins à cause des cours élevés et la consommation non taxée mordra beaucoup sur la récolte de 1918. Il n'est pas exagéré d'estimer à 4 millions d'hectolitres ce qui sera pris pour la reconstitution de ce stock à la propriété. D'autre part, le stock au 1er octobre, chez les marchands en gros, était réduit à son minimum extrême de 7 millions d'hectolitres dont 4 à 5 millions représentés par les vins fins. Or, le stock commercial normal a toujours varié avant la guerre entre 12 et 14 millions d'hectolitres. C'est donc 7 millions d'hectolitres environ qu'il faudrait retenir sur la récolte de 1918 pour rétablir l'équilibre normal du stock commercial. Les besoins de l'armée ont fait retenir par l'Intendance 5 millions d'hectolitres réquisitionnés pour ses besoins. Chez le consommateur (bourgeoisie, restaurants, épiciers, etc.) des grands centres de consommation, il n'y a plus une goutte de vin et, d'une enquête à laquelle nous nous sommes livrés dans ces milieux, on doit déduire que là aussi il y a, tant en vins communs qu'en vins fins, un déficit de stock local qu'il n'est pas exagéré d'estimer à 3 millions d'hectolitres.

La récolte de 1918 devrait donc pourvoir au complément de ces approvisionnements pour rétablir l'équilibre normal. Et cet équilibre normal nécessiterait une réserve de 19 millions d'hectolitres, ce qui ne laisserait, au maximum, qu'une disponibilité de vente immédiate de 30 à 32 millions d'hectolitres pour une consommation qui, surtout si les transports reprennent normalement, atteindra ou dépassera 40 millions d'hectolitres. Aux viticulteurs de conclure, de maintenir leurs prix, et de ne pas se laisser influencer par la campagne à la baisse que ne vont pas manquer d'engager ceux qui y sont intéressés. — G. B.

Vins et Rayons U. V.

Les rayons ultra-violets sont connus depuis fort longtemps, ainsi que diverses manifestations de leur activité chimique, mais ce n'est que tout récemment qu'ils ont été l'objet d'études suivies, depuis surtout qu'on sait les produire abondamment par le passage d'un courant électrique dans des tubes ne contenant

La production des vins et les stocks à la propriété en 1918, 1917, 1916 et 1915

DÉPARTEMENTS	PRODUCTION				STOCKS A LA PROPRIÉTÉ			
	1918	1917	1916	1915	1918	1917	1916	1915
Ain	321.425	234.899	262.797	224.905	9.601	13.330	8.586	42.176
Aisne	3.811	13.294	8.282	38.696	»	718	1.270	305
Allier	239.894	62.205	141.549	57.182	1.560	6.412	4.658	20.792
Alpes (Basses-)	33.978	9.577	23.070	2.041	126	295	789	4.812
Alpes (Hautes-)	21.749	17.262	16.192	1.295	18	135	120	246
Alpes-Maritimes	51.680	24.676	60.535	40.710	2.286	3.648	4.254	11.369
Ardèche	413.648	319.861	343.393	177.539	4.213	7.323	4.866	25.162
Ariège	41.220	28.179	25.553	9.860	665	1.016	562	2.564
Aube	120.795	87.551	29.034	128.600	5.044	4.381	13.856	8.298
Aude	3.880.861	5.179.684	4.865.382	2.590.008	331.173	69.451	39.930	934.562
Aveyron	206.883	153.604	187.426	75.729	1.895	3.956	1.757	9.736
Bouches-du-Rhône	815.779	379.303	445.478	132.595	14.246	10.456	13.979	239.824
Cantal	1.643	860	983	553	»	3	»	14
Charente	699.915	695.868	496.539	311.725	27.246	9.993	7.653	28.552
Charente-Inférieure	1.262.709	988.597	824.594	434.625	52.897	37.341	26.083	205.468
Cher	169.630	95.674	67.522	73.213	2.159	3.911	3.898	8.244
Corrèze	41.002	29.833	27.507	29.237	339	105	342	1.273
Côte-d'Or	307.547	200.034	326.321	291.564	20.473	45.063	59.172	65.034
Creuse	8	10	4	»	»	»	»	»
Dordogne	622.885	538.606	464.099	321.739	29.375	16.244	15.071	78.846
Doubs	5.325	5.310	835	3.210	352	127	188	67
Drôme	251.750	198.170	197.332	139.113	3.701	5.903	5.984	14.586
Eure	36	36	49	258	»	»	»	»
Eure-et-Loir	2.939	2.398	1.374	2.550	49	49	100	156
Gard	2.810.544	1.481.076	1.671.744	655.166	26.955	19.023	15.875	321.144
Garonne (Haute-)	495.662	317.595	288.492	81.737	12.975	16.107	8.472	93.666
Gers	906.926	267.932	376.412	279.657	14.526	22.285	23.130	121.109
Gironde	3.762.117	3.538.663	2.969.391	1.134.345	590.074	417.201	540.547	1.926.082
Hérault	9.894.320	9.801.134	9.079.911	5.176.280	430.130	84.300	61.280	876.269
Indre	305.161	248.042	83.243	99.643	4.280	2.865	4.169	19.022
Indre-et-Loire	1.166.801	927.253	557.242	228.037	44.562	25.259	29.318	183.289
Isère	479.494	343.826	394.954	245.288	3.697	6.317	3.602	25.024
Jura	134.001	110.221	74.155	132.735	8.133	7.661	12.589	17.226
Landes	233.967	161.591	118.502	31.229	8.169	7.488	6.432	37.966
Loir-et-Cher	974.501	775.875	552.003	488.684	26.766	20.532	19.266	112.200
Loire	221.890	136.070	218.685	80.665	3.080	16.483	3.158	11.867
Loire (Haute-)	11.871	7.167	4.419	568	58	51	35	65

Loire-Inférieure	507.228	666.392	216.565	98.371	25.217	8.505	28.250	159.169
Loiret	287.701	243.041	155.018	284.390	5.204	6.356	6.970	19.770
Lot	180.654	207.116	105.641	409.862	7.194	6.794	5.246	12.258
Lot-et-Garonne	536.156	320.082	335.720	303.986	15.220	15.814	12.038	68.452
Lozère	22.539	20.900	17.978	6.220	169	90	29	363
Maine-et-Loire	598.798	285.309	205.939	30.519	13.934	14.176	21.165	117.235
Marne	103.431	164.697	42.637	252.675	7.008	37.369	80.273	60.886
Marne (Haute-)	32.965	18.290	8.365	25.145	474	366	1.035	439
Mayenne	1.649	613	1.374	41	9	2	4	206
Meurthe-et-Moselle	56.247	29.441	18.798	64.838	1.340	1.661	3.452	1.727
Meuse	2.409	641	88	2.336	»	15	17	24
Morbihan	2.255	2.644	1.418	290	71	83	233	513
Nièvre	108.594	41.292	63.196	97.813	1.813	3.561	4.910	5.978
Puy-de-Dôme	166.941	63.679	86.571	46.955	2.023	5.347	2.799	19.850
Pyrénées (Basses-)	154.569	100.080	62.280	31.648	5.422	6.026	5.544	25.571
Pyrénées (Hautes-)	66.689	35.999	31.086	17.458	1.037	1.489	1.240	5.243
Pyrénées-Orientales	2.712.280	2.435.614	3.332.075	1.135.386	38.567	26.107	10.309	156.694
Rhône	580.723	390.256	548.392	204.673	40.696	43.863	31 865	147.616
Saône (Haute-)	27.835	19.160	6.308	19.481	506	630	806	420
Saône-et-Loire	781.969	559.378	678.755	501.944	54.426	56.686	52.490	141.526
Sarthe	55.804	17.096	22.915	10.795	1.390	1.578	3.795	7.275
Savoie	302.881	208.011	206.701	108.109	3.381	3.612	5.433	23.658
Savoie (Haute-)	74.878	60.799	45.315	35.321	740	1.021	1.112	1.946
Seine	82	106	92	357	12	19	31	63
Seine-et-Marne	4.653	2.692	2.919	4.506	221	190	245	666
Seine-et-Oise	4.570	2.975	9.228	8.476	189	159	396	612
Sèvres (Deux-)	137.799	72.349	2.677	5.957	1.997	2.315	2.852	10.436
Tarn	630.319	506.364	272.071	139.997	17.482	16.457	12.309	47.376
Tarn-et-Garonne	302.869	151.725	164.013	143.680	3.756	6.128	4.773	35.453
Var	1.277.248	855.762	806.831	100.653	10.621	13.851	13.676	143.158
Vaucluse	505.215	184.663	387.021	40.022	13.527	13.582	12.597	82.478
Vendée	367.745	420.634	161.196	151.971	13.835	5.149	8.957	70.480
Vienne	460.209	413.972	132.905	47.494	17.946	6.125	8.990	129.946
Vienne (Haute-)	2.067	1.735	884	583	14	34	23	81
Vosges	3.260	2.601	419	2.956	»	»	27	»
Yonne	288.538	215.086	120.946	341.865	14.253	14.939	25.348	26.541
Totaux pour la France	42.264.136	36.103.891	33.457.347	18.100.700	2.008.977	1.205.655	1.310.160	6.972.135
Alger	2.699.417	3.144.899	4.522.027	3.056 405	224.306	89.622	39.414	230 828
Constantine	753.305	699.569	750.864	401.378	22.581	15.518	5.078	45.417
Oran	2.886.482	2.386.105	3.506.929	1.680.768	37.134	29.260	7.242	51.445
Territoires du Sud	4.897	2.496	1.446	380	»	»	.	»
Totaux pour l'Algérie	6.343.101	6.233.069	8.781.266	5.139.021	284.021	134.400	51.734	327.690

que des vapeurs de mercure; la substitution du quartz au verre a permis de réaliser des lampes pratiques d'un maniement relativement facile, demandant cependant quelques précautions pour éviter les effets nocifs sur l'opérateur.

La science a ainsi pu analyser les actions multiples des rayons U. V. et M. D. Berthelot à qui elle est redevable de recherches des plus importantes a pu grouper les faits connus en les reliant aux théories générales de la chimie.

Des études récentes ont manifesté que l'action stérilisante qui détruit des bactéries, levûres et même leurs spores, n'était qu'un cas particulier de propriétés chimiques plus générales variant d'ailleurs avec la portion du spectre lequel peut se sectionner en trois : l'infra-ultra-violet qui correspond à l'ultra-violet solaire, plutôt tonifiant que nocif, la moyenne partie stérilisante avec actions catalytiques de dégradation des molécules chimiques comparables aux fermentations, enfin l'ultra-violet, toujours destructeur de vie, mais aussi source d'énergie chimique puissante, susceptible des réactions endothermiques, c'est-à-dire construction de molécules chimiques.

C'est cette dernière partie extrême du spectre ultra-violet qui, combinée à l'action des diastases des tissus vivants, serait l'agent universel de l'édification des multiples corps organiques du règne végétal par photosynthèses, polymérisations, activation des oxydations, etc.

A ces actions si remarquables qui lèvent un coin du voile qui nous dérobe encore le mécanisme intime de la biologie végétale, M. D. Berthelot a encore ajouté la découverte de photolyses analogues aux électrolyses et rappelant les actions fermentaires, non seulement dérivant des microorganismes, mais même des divers sucs digestifs.

Les précieuses propriétés des rayons U. V. comme source d'énergie et d'actions catalytiques jouant un si grand rôle dans les phénomènes vitaux ne peuvent-elles être utilisées en dehors de la lumière solaire dont les radiations U. V. ne nous arrivent que très affaiblies?

Nous assistons depuis quelques années à toute une évolution des sciences physiques, avec la révélation de l'universalité de l'énergie vibratoire et il n'est pas utopique, en présence du rôle joué par l'électricité depuis moins de cinquante ans, de prévoir que cette source d'énergie si souple pourra permettre des applications variées des propriétés des rayons U. V. et également des diverses radiations connues à ce jour.

On a pensé tout d'abord à la stérilisation des liquides ; elle paraît réalisable pour les eaux d'alimentation directe ou de préparation de boissons : limonades, eaux de Seltz, etc. Un essai récent dans une autre voie effectué en Amérique a produit une maturation plus rapide d'un lot de bananes cueillies. Mais il semble bien, pour les applications agricoles en particulier, que la lampe actuelle à mercure soit une source peu pratique. Pourra-t-on en réaliser de plus satisfaisantes? Cela paraît possible et probable.

On s'est demandé également si les rayons U. V. ne pourraient être appliqués à la stérilisation des moûts et des vins ; on aurait ainsi un nouveau procédé qui pourrait être applicable partout où il y a du courant électrique et, semble-t-il,

de prime abord avec un appareillage qui fonctionnerait aussi automatiquement qu'un filtre continu.

S'il n'apporte aucune modification défavorable au bouquet et à la saveur du vin, le procédé mérite d'être pris en considération ; aussi, des expériences de laboratoire ont d'abord été tentées, et elles ont mis en évidence que la stérilisation, si elle est possible au laboratoire, ne semble pas encore réalisable dans la pratique.

En effet, les rayons U. V. sont très rapidement absorbés dans un liquide qui renferme des colloïdes en dissolution, tels que les gommes, les tannins, les sucres non cristallisables, etc. Ces substances arrêtent les rayons U. V. pour lesquels elles ne sont pas transparentes; on ne peut donc obtenir l'action stérilisante que sur des couches de moût ou de vin ne dépassant pas quelques dixièmes de millimètre et encore faut-il une exposition aux rayons d'au moins dix secondes.

C'est dire que la stérilisation ne peut être obtenue qu'avec un débit de liquide très restreint; ainsi, en admettant qu'une lampe à rayons U. V. puisse irradier une surface de 5 décimètres carrés, sur une épaisseur d'un quart de millimètre, en dix secondes (ces derniers chiffres relevés de MM. Maurain et Warcollier), le calcul montre que le débit d'un appareil de stérilisation basé sur ces données serait à la minute de 0 l. 075, c'est-à-dire qu'il faudrait pour stériliser un litre de vin par minute une batterie de 14 de ces lampes; un rendement d'un hectolitre à l'heure nécessiterait donc une batterie d'environ 24 lampes.

Il s'agit, dans ce calcul, de moûts et de vins incolores ou peu colorés et de plus suffisamment limpides ; avec des jus colorés ou troubles, la pénétration des rayons U. V. serait notablement diminuée, d'où la nécessité de restreindre l'épaisseur de la couche exposée aux rayons, et par suite, si la stérilisation était encore possible, ce ne serait qu'avec un débit beaucoup plus faible, d'où la nécessité d'une préfiltration.

On se rend ainsi compte des difficultés que présente la stérilisation des moûts qui aussitôt leur extraction sont toujours troubles et exposés à fermenter dès leur libération de la pulpe du raisin ; d'un autre côté, il est très difficile d'obtenir une clarification par un liquide aussi visqueux, filtrant lentement avec colmatage rapide des surfaces filtrantes.

Quant aux vins, en restreignant l'opération aux seuls vins blancs, les vins rouges ne s'y prêtant pas par suite de leur coloration, elle demanderait pour de grandes quantités une installation assez coûteuse ; cependant des progrès sont possibles pour les rendements, mais le traitement des vins soulève diverses questions secondaires, mais néanmoins importantes, comme l'action sur le bouquet, lesquelles jusqu'ici n'ont pas encore été résolues à notre connaissance.

En effet, la multiplicité des actions chimiques que peuvent provoquer les rayons U. V. fait supposer que leur influence sur les vins, les moûts, les jus de fruits, etc., ne sera pas localisée à la simple action stérilisante sur les microorganismes, mais qu'elle pourra exercer, suivant les cas, toute la gamme des actions signalées plus haut sur les nombreux éléments organiques de molécule peu

stable constituants des vins, actions qu'intensifiera sans doute la présence de diastases diverses.

Comme, d'autre part, le vin est une boisson dont la valeur, pour les vins fins, réside principalement dans ses qualités gustatives résultant d'un ensemble harmonieux des facteurs de l'odorance et de la sapidité, et que nombre de corps organiques, aldéhydes, acétals, éthers, etc., ont une intensité odorante et gustative considérable, on conçoit que la prudence conseille de ne se prononcer sur l'emploi des radiations U. V. dans les vins qu'après une expérimentation répétée et des constats à assez longs intervalles ; aussi est-il impossible de se prononcer sur de simples vues de l'esprit relativement aux applications possibles des rayons U. V. à l'amélioration des vins ; l'expérience seule permettra de répondre aux questions que soulève l'emploi de cet agent peut-être un peu brutal, qu demandera à être discipliné, peut-être encore trop coûteux et dont le maniement sans dangers demande certaines précautions. — L. Mathieu, *chargé de cours à l'Université de Dijon, directeur des Stations œnologiques de Bourgogne.*

La Motoculture d'Etat.

Le *Journal officiel* a publié le 22 décembre les résultats des travaux effectués par la motoculture officielle au cours du troisième trimestre de 1918.

En comparaison avec les chiffres des essais antérieurs, on relève 2.294 employés contre 1.731 en 1917-1918, utilisés à la conduite de 70 batteries réunissant ensemble 826 tracteurs contre 40 batteries formées de 405 tracteurs antérieurement.

Cela représente un personnel bien nombreux près de cinq (4, 6 exactement, par appareil, en augmentation sur la période antérieure 4, 2), et cependant le rapport de M. Goudard affirme qu'il y a eu compression de personnel.

Il fut travaillé 51.863 hectares contre 38.125, au prix global de 3.533.760 fr. contre 5.164.434. La dépense par hectare ressort à 68 francs au lieu de 135 fr. en 1917-1918.

La totalisation d'hectares parcourus est vraiment faible et représente à peine 63 hectares par appareil en trois mois de travail.

Les instruments étaient très divers, 47 seulement de fabrication française ; il n'est donné aucune indication sur le prix d'achat de ce matériel. M. Goudard explique que le coût du travail à l'hectare ne comprend ni l'amortissement ni l'intérêt du capital d'établissement ; il estime cependant, sans indiquer sur quelles données il se base, que ce chapitre devrait être porté à 15 francs par hectare travaillé.

Le capital d'achat n'est pas connu et il est assez difficile de l'apprécier ; cependant, on peut ne pas s'écarter beaucoup de la vérité en l'évaluant à 25.000 par appareil, soit un ensemble de vingt millions mis en jeu. Combien restait-il, après la campagne, d'instruments en bon état de service? Là encore le rapport est muet.

Enfin il est une autre inconnue que le rapport ne permet pas de déterminer : c'est le prix des salaires du personnel travaillant ; M. Goudard spécifie que les dépenses du personnel se sont élevées à :

Personnel	235.000
Soldes et vivres	130.000
Civils	20.000
Total	385.000

auquels il faut ajouter le montant des primes comprenant une prime dite de production, une prime de consommation ou une pénalité de consommation à déduire de la prime de production; l'ensemble de ces rémunérations ressort d'après le rapport à 21 fr. 10 par hectare, soit au total de 1.096.247 francs.

Le rapport reste muet sur le montant du salaire quotidien comme sur le nombre des journées de travail.

Plus précis est le résultat de la dépense en combustibles, carburants et lubréfiants, qui apparaît au total de 1.569.702 francs, soit 30 fr. 10 par hectare.

L'entretien et la fourniture des pièces de rechange ont été assurés par un abonnement au service automobile de l'armée et ont coûté 366.867 francs, soit 7 fr. 06 par hectare.

Ce chapitre a été évidemment très surchargé par le fait de la variété des types en travail qui comportait 19 modèles différents.

Il est regrettable que M. Goudard ne fasse pas ressortir les différences des résultats suivant la nature des travaux exécutés, mais indique seulement que ces tracteurs servirent à moissonner, à labourer (sans indication de profondeur), à faire des travaux superficiels.

On ne peut donc en réalité tirer que bien peu d'enseignements pratiques de ce rapport; rien ne confirme mieux que cette grosse expérience l'incapacité de l'Etat à établir une donnée pratique sérieuse d'appréciation des avantages ou inconvénients de l'emploi des appareils de culture mécanique aux travaux agricoles.

Cependant, après les efforts faits depuis trois ans en ce sens, on devrait avoir recueilli des précisions sérieuses; l'obscurité des rapports officiels laisse une impression très nette que tout ce que l'Etat entreprend aboutit, en manière d'action agricole, à une perte pratiquement complète, car si l'expérience des mois de juillet, août et septembre 1918 laisse apparaître un bénéfice total d'exploitation de 39.000, soit sensiblement 70 centimes par hectare travaillé, il ne faut pas oublier que les pertes de l'année 1917-1918, rapportées au même rapport, atteignaient 3.268.434 francs, soit 87 francs par hectare.

Il apparaît, il est vrai, de la comparaison des données enregistrées que la comptabilité fut absolument différente pendant les deux périodes envisagées, ce qui ne rend pas du reste les résultats plus clairs et plus limpides.

Nous devons nous féliciter de voir M. Boret orienter ses efforts vers la liberté commerciale en matière de répartition des denrées, et nul doute que le rapport des travaux de culture mécanique officielle ne l'entraîne de ce côté aussi à libérer entièrement l'agriculture des entraves étatistes, dans lesquelles on a essayé de l'enliser, avec l'excuse, plus apparente que réelle, de l'état de guerre.

Croit-on vraiment que si ces appareils de culture avaient été mis entre les mains de simples particuliers, acheteurs stimulés par l'attribution d'une forte

subvention, de la moitié, et même plus là où on voulait porter l'effort, les détenteurs n'auraient pas tiré de ce très gros matériel un travail autrement intensif et utile pour la culture française?

Il nous reste, en terminant, à demander à M. Boret de persévérer dans la voie où il s'était engagé, et où l'attitude de certains sénateurs l'a paralysé, de modifier l'organisation des Syndicats de culture mécanique, et d'en rendre le fonctionnement aussi libéral qu'il est mesquinement rétréci par une paperasserie inutile, et des exigences bureaucratiques incompatibles avec les travaux d'activité pratique des agriculteurs.

Il lui suffirait pour cela de reprendre l'arrêté ministériel du 8 octobre 1917 et de supprimer le minimum inutile de sept membres en le ramenant pour les débuts de toute organisation syndicale à 2 ou 3 par exemple; de supprimer les prévisions de dépenses (le rapport de M. Goudard indique ce qu'on peut espérer de telles indications), d'étendre la faculté de travail à toutes les cultures utiles, au lieu de la limiter à la seule production des blés.

En accordant à tout début la subvention maximum de 50 %, on entraînerait les hésitants à tenter l'extension des emplois des appareils mécaniques à la culture et aux travaux agricoles de régions de petite moyenne culture, qui sont les plus déshérités par suite du manque de personnel et d'animaux On faciliterait de la sorte les réunions pratiques des parcelles trop restreintes, et on acheminerait lentement mais sûrement les agriculteurs vers le remembrement pratique des sols. — LABERGERIE.

L'importation des vins d'Espagne : Lettre de la Société des Viticulteurs de France au ministre de l'Agriculture : « Le Bureau de notre Société s'est montré très ému des renseignements qui lui sont parvenus sur la question de l'importation des vins d'Espagne. Le gouvernement serait, nous affirme-t-on, dispesé à mettre par priorité un certain nombre de wagons à la disposition des importateurs de vins d'Espagne, à concurrence des quantités que ce pays a reçu la faculté d'introduire en France. Il aurait également l'intention d'autoriser la ville de Paris, et peut-être aussi d'autres grandes villes, à acquérir une partie des vins ainsi introduits pour les livrer directement au public consommateur.

« De telles mesures — si elles devaient être finalement adoptées — ne manqueraient pas de soulever dans tous les milieux viticoles les protestations les plus vives. Notre production vinicole aussi bien que notre commerce des vins qui souffrent de la pénurie des wagons et de la quasi-impossibilité où ils se trouvent de transporter sur les places de consommation les quantités considérables de vins demeurées immobilisées dans les caves des producteurs ou des négociants locaux acheteurs, ne sauraient accepter le traitement de faveur qui serait accordé de la sorte aux importateurs de vins d'Espagne. Ils réclament au moins l'égalité de traitement.

« Quant à la vente directe des vins d'Espagne par certaines municipalités, elle constituerait une atteinte injustifiable aux droits de nos producteurs et de nos commerçants, dont l'activité est paralysée uniquement par le manque de transports. Qu'il soit remédié à cette situation, que cessent enfin la pénurie des wagons et les difficultés de transport, et l'on verra les vins français affluer de toutes nos régions viticoles sur le marché de Paris et des grandes villes : le libre jeu des transactions commerciales aura tôt fait d'y rétablir l'abondance, l'équilibre et la stabilité des prix que souhaitent les consommateurs. Les problèmes de la vie chère sont justiciables, non de mesures d'exception faites pour léser des intérêts respectables, mais du retour pur et simple à la liberté et à la facilité des opérations commerciales. Notre Société a l'honneur de soumettre ces consi-

dérations à votre bienveillante attention et d'appeler sur elles votre haute sollicitude. Veuillez agréer, etc. » — Le Président, membre de l'Institut, E. Tisserand.

Vœux de la Fédération nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles : *Régime douanier, marques d'origine, P. G., Crédit agricole et Mutualité.* — I. — Après avoir pris connaissance des nombreuses réponses qui lui ont été adressées par les Associations agricoles de France et d'Algérie, à la suite de l'enquête ouverte à l'occasion du traité de paix : Considérant qu'il importe que, dans ledit traité de paix, l'avenir de la production agricole soit sauvagardé et qu'en particulier le nouveau régime douanier tienne bien compte des intérêts de l'agriculture de la France et de l'Algérie; qu'il est nécessaire de protéger efficacement à l'étranger les produits d'origine exportés par les agriculteurs de France et d'Algérie; qu'il est indispensable que les Associations agricoles puissent se renseigner facilement sur les disponibilités des nations alliées en matières premières, engrais, machines, bestiaux, etc., sur leurs besoins en produits agricoles, sur les debouchés qu'elles peuvent offrir aux agriculteurs; le Comité permanent de la Fédération nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles réuni sous la présidence de M. Viger, sénateur, ancien ministre de l'Agriculture, emet le vœu : 1° « que pour l'établissement du régime douanier qui devra régler les rapports économiques entre les nations signataires du traité de paix, les Associations agricoles soient consultées et que des représentants qualifiés de ces Associations soient appelés à titre consultatif, près de la Commission qui sera spécialement chargée d'élaborer ce régime douanier; 2° que la protection des appellations d'origine soit assurée et que toutes les nations signataires du traité de paix donnent leur adhesion à la Convention de Madrid, du 15 juin 1892; 3° qu'un Bureau interallié soit organisé, de préférence à Paris, sur l'initiative du ministère de l'Agriculture, qui serait chargé d'assurer la liaison entre les ministères de l'Agriculture des diverses nations intéressées, de recueillir auprès d'eux tous les renseignements concernant les disponibilités en matières premières, engrais, machines, produits agricoles, bestiaux, etc., et pourrait ainsi servir d'organe de documentation et de renseignements pour les Associations agricoles. »

II. — Considérant qu'il importe de faciliter, par tous les moyens possibles, la reprise de la production agricole très éprouvée par le manque général de main-d'œuvre, et qu'il y a lieu, en conséquence, de laisser le plus longtemps possible les P. G. à la disposition des agriculteurs, le Comité permanent de la Fédération nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles, réuni sous la présidence de M. Viger, sénateur, ancien ministre de l'Agriculture,

Emet le vœu : « Que, sans léser en aucune façon les intérêts légitimes des régions libérées, à qui toute la main-d'œuvre nécessaire doit être attribuée d'urgence, la relève des P. G. se fasse en commençant, d'abord, par ceux affectés à des travaux non agricoles de l'intérieur, soient ainsi relevés les derniers. »

III. — Considérant, qu'il importe que les Caisses agricoles et les Caisses rurales de l'Alsace-Lorraine se mettent le plus tôt possible en harmonie avec les organisations françaises de Crédit agricole; qu'il est nécessaire qu'elles puissent appliquer, dès maintenant, la loi du 9 avril 1918, concernant les prêts à long terme aux pensionnés de la guerre, qu'il est indispensable de faciliter dans la partie de l'Alsace éprouvée par la guerre la constitution de coopératives de culture pouvant bénéficier d'avances de l'Etat par l'intermédiaire des institutions de Crédit agricole; et qu'il y a lieu de faciliter la réorganisation des Mutuelles agricoles (bétail, grêle, incendie), et de leur venir en aide, au besoin, par des subventions appropriées, le Comité permanent de la Fédération nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles, réuni sous la présidence de M. Viger, sénateur, ancien ministre de l'Agriculture,

Emet le vœu : « Que les lois concernant le Crédit agricole et les Mutuelles agricoles, notamment celles des 31 mars 1899, 19 mars 1910, 9 avril 1918, 29 décembre 1906, 7 avril 1912, et 4 juillet 1900, soient rendues de suite applicables à l'Alsace-Lorraine. »

Œnologie des Mousseux. — Un cours d'Œnologie appliquée aux Mousseux, avec exercices pratiques aura lieu à la Station Œnologique de Bourgogne, à Beaune, en avril-mai. Le programme est envoyé franco sur demande et les inscriptions sont reçues dès maintenant. Le nombre des auditeurs étant limité, la liste sera close dès que le nombre de places disponibles sera atteint.

Bibliographie. — *Cent hybrides producteurs en viticulture*, par Henry Charouleau; préface de M. Saint-Pé. — Bonnet, éditeur, 2, rue Romiguières, Toulouse, Prix 2 fr. 80 franco. — Manuel très clair, très pratique qui sera compris du vigneron le moins averti. Sur un *plan méthodique* permettant de trouver *immédiatement* le renseignement désiré, il étudie surtout les cépages *bien connus*, qui ont fait leurs preuves de résistance aux maladies cryptogamiques, sans toutefois écarter ceux venus plus tard. Il renferme, en outre, des classifications (hybrides directs suivant les sols, réguliers à gros rendements, etc.) qui aideront le lecteur à faire son choix, et des conseils très judicieux. Ce livre vient à son heure : il aura, surtout auprès du vigneron et du petit amateur, tout le succès qu'il mérite.

REVUE COMMERCIALE

VIGNOBLES ET VINS

De nos correspondants :

Algérie (*Bône*). — La situation reste sans changement appréciable, les cours des vins se modelant sur ceux d'Alger, bien que nous soyons peut-être encore plus mal partagés comme transports à l'exportation. A signaler un hiver particulièrement pluvieux et humide qui pourrait bien précéder un début de printemps assez sec, et par contre-coup des gelées en avril-mai. Il est tombé certainement déjà autant d'eau que dans tout l'hiver précédent. — G. Bisset.

Italie. — Tandis que les viticulteurs français se plaignent à bon droit des difficultés de transport de leurs produits, les viticulteurs italiens semblent moins défavorisés : l'organisation des transports maritimes, s'améliorant constamment, rend moins sensibles les difficultés de transports par voie de fer; les affaires sont actives et les prix augmentent. Mais la réquisition militaire donne lieu à des protestations aussi vives et aussi justifiées que chez nous.

Dans le Piémont, les prix payés par le commerce sont de 170 à 200 lires l'hectolitre pour les vins communs, de 200 à 220 lires pour les vins de Barbera et de 230 à 260 lires pour les Muscats.

En Emilie, où l'activité des transactions est très grande, on paie de 16 à 17 lires le degré par quintal pour les vins les plus colorés, de coupage, et de 14 à 16 lires pour les vins communs.

En Toscane, les prix se tiennent entre 10 et 14 lires; les meilleurs se paient même de 190 à 200 lires le quintal.

Dans la province de Rome (Velletri) on paie de 180 à 200 lires le quintal, pris dans la cave du vigneron.

Dans les Pouilles, transactions actives, surtout pour expéditions en France; les prix normaux sont de 12 à 13 lires 1/2 par degré et par quintal, des vins de coupage les plus intéressants ont atteint 440 lires pour 175 litres!

En Sicile surtout, le développement des transports maritimes détermine une activité très grande des transactions. A Riposto, les prix oscillent autour de 5 lires le degré-quintal, à charger à la cave.

A Marsala, on achète les vins blancs nouveaux de 410 à 530 lires suivant degré (de 14 à 16), les 420 litres. — H. A.

COURS DES VINS

PARIS. — Vins rouges du Midi, 180 à 190 francs l'hectolitre; vins blancs, 210 et 250 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 395 à 430 francs, blanc 450 à 400 fr. et le litre de 2 fr. 25 à 3 francs. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 45 francs : vin de table, rouge 1er choix, 415 francs; 2e choix, 405 francs; 3e choix, 395 fr.; vin blanc de comptoir, 435 francs; piccolo et vin de carafe, 420 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 fr. l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime.

MIDI. — *Nîmes* (17 *février*) : Vins de 1918 : vins rouges logés, Aramon de plaine, 7° à 9°, de 70 à 82 francs; Montagne, 9° à 11°, de 83 à 90 francs; Costières, de 94 à 98 francs; rosés, 90 à 105 francs; blancs, 105 à 120 francs. — Eau-de-vie et alcools : trois six, bon goût 86°, 650 francs; marc, 440 à 445 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 260 à 270 francs.

Montpellier (18 *février*). — Vins de 1918 : rouge, 8° à 9°, de 74 à 79 francs; 9° à 10°, de 82 à 89 francs; Montagne, 10° et au-dessus, 92 à 96 francs; vin rosé, 90 à 105 fr.; blanc, 105 à 125 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 620 francs; marc à 86°, 480 francs; eau-de-vie à 52°, 470 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 260 francs.

Béziers (20 *février*). — Vins : en raison de l'arrêt des transports, pas d'affaires; pas de cote. — Alcool trois-six de vin 86°, de 650 à 675 francs; eau-de-vie de Béziers 52°, de 450 à 470 francs; trois-six de marc à 86°, de 425 à 450 francs; eau-de-vie de marc à 52°, de 260 à 270 francs.

SUD-OUEST. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.100 à 1.200 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.300 à 1.500 francs le tonneau; bourgeois, de 2.000 à 2.500 francs; crus classés, de 2.500 à 3.800 francs et au-dessus. — *Dordogne :* de 1.050 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1.400 à 1.600 francs. — *Charentes :* 220 à 230 francs la barrique; grande Champagne, le degré distillation à 11 fr. 25. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 225 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 225 à 275 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 fr. la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 francs. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 100 à 120 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 105 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 90 à 110 francs; les blancs, de 100 à 110 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 100 à 115 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 110 à 120 francs l'hectolitre.

EST. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 325 à 350 francs; vins fins, 1.000 à 1.500 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 200 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 350 à 450 francs. — *Beaujolais :* 250 à 320 francs la pièce pour les ordinaires et 340 à 375 francs pour les supérieurs. — *Mâconnais :* les 1918, 250 à 325 francs la pièce pour les vins communs et 350 à 400 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 375 à 500 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 160 à 180 francs; les Arbois, de 175 à 200 francs; blancs, de 180 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 300 à 320 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 180 à 200 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 200 à 220 francs. — *Savoie :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs. — *Champagne :* Ay, 1.400 fr. à 1.500 francs la pièce; Avenay, 900 francs; Vertus, 1.200 francs; Bouzy, 1.500 fr. (cuvée), soit 4 francs le kilogramme de raisin.

CENTRE et OUEST. — *Anjou :* Vins rouges, 250 à 300 francs pour les ordinaires et 300 à 400 francs pour les cuvés; vins blancs, de 225 à 400 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 225 à 250 francs la barrique de 228 litres le rouge, et 260 à 300 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 225 à 250 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 230 à 300 francs. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 150 à 225 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 130 francs l'hectolitre. — *Allier :* 280 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre. — *Loire-Inférieure :* Muscadet, 1er choix 1918 (nu); 370 à 400 francs, 2e choix, 350 à 370 francs; Grosplant, 1er choix 1918 (nu), 280 à 300 francs, 2e choix, 260 à 280 francs.

Céréales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 68 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr, les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. ; méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, 53 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 47 fr. 93; Chicago, 26 fr. 92; Buenos-Ayres, 20 fr. 76.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 130 à 140 francs les 100 kilogrammes. — Par décret du 24 septembre sont taxées : les pommes de terre à chair blanche à 35 fr. les 100 k., à chair jaune à 38 fr. les 100 k. Pommes de terre nouvelles d'Algérie, 120 à 130 fr. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 72 à 80 fr. ; paille d'avoine. 55 à 75 fr. ; foin, 250 à 270 fr. ; luzerne, 270 à 280 fr. — Caroubes, 70 fr. — Graines de trèfles, 550 francs ; de luzerne, 200 à 250 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* non taxées ; et de 5 fr. 30 à 6 fr. 50 le kgr pour les huiles diverses en mélange. — *Lin* et *Colza* : non taxées, le lin à 5 fr. 05, le colza à 6 fr. 50 le kgr. — *Suifs* : 265 fr. *Miels* : Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, » » francs ; Troix-six, Midi, à 86°, 650 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 170 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nettesuivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 40 à 6 fr. 40. — Veaux, 4 fr. 80 à 6 fr. 60. — Moutons, 5 fr. 70 à 7 fr. 90. — Porcs, 5 fr. à 7 fr. 30.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels aux nos 1281 et 1282. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 47 fr. 50 ; superphosphate minéral 16/18, 29 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 14 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, taxés par décret du 3 juin à : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 400 à 1.200 fr. — Pommes, 250 à 450 fr. — Noix, 100 à 220 fr. — Châtaignes, 170 à 220 fr. — Oignons. 60 à 100 fr. — Ail, 150 à 220 fr. — Carottes, 50 à 100 fr. — Navets, 40 à 70 fr. — Epinards, 50 à 130 fr. — Choux-fleurs du Var, pièce, de 1 fr. à 4 fr. — Citrons, 30 à 40 fr. — Mandarines, le 100, de 15 à 30 fr. — Oranges, de 40 à 60 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du 16 au 22 février 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	....16....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	....17....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	13 »	6 »	9. 5	4	....18....	16 »	6 »	11 »	4
Mercredi..	8 »	3 »	5. 5	1	....19....	11 »	3 »	7 »	1
Jeudi.....	9 »	3 »	6 »	2	....20....	14 »	6 »	10 »	»
Vendredi..	14 »	7 »	10. 5	»	....21....	15 »	8 »	11. 5	
Samedi....	12 »	7 »	9. 5	8	....22....	14 »	9 »	11. 5	
	BESANÇON					BORDEAUX			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	....16....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	....17....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	11 »	7 »	9 »	8	....18....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	10 »	2 »	6 »	3	....19....	12 »	6 »	9 »	
Jeudi.....	10 »	5 »	7. 5	4	....20....	14 »	8 »	11 »	
Vendredi..	14 »	7 »	10. 5	2	....21....	15 »	8 »	11. 5	
Samedi....	13 »	6 »	9. 5	7	....22 ...	14 »	11 »	12. 5	13
	LYON					NANTES			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	....16....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	....17....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	15 »	7 »	11 »	»	....18....	13 »	5 »	9 »	9
Mercredi..	9 »	2 »	5. 5	»	....19....	7 »	4 »	5. 5	
Jeudi.....	11 »	8 »	9. 5	1	....20....	11 »	9 »	10 »	8
Vendredi..	13 »	5 »	9 »	5	....21....	13 »	8 »	10. 5	4
Samedi....	14 »	8 »	11 »	8	....22....	13 »	9 »	11 »	20
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	....16....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	....17....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	18 »	9 »	13. 5	»	....18....	20 »	13 »	16. 5	»
Mercredi..	13 »	3 »	8 »	»	....19....	17 »	10 »	13. 5	»
Jeudi.....	13 »	3 »	8 »	2	....20....	21 »	12 »	16. 5	»
Vendredi..	15 »	5 »	10 »	7	....21....	19 »	13 »	16 »	»
Samedi....	16 »	8 »	12 »	1	....22....	17 »	12 »	14. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE — **LAINE**

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN **TABLETTES**
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX **10** FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 *tabl. pour* 50 *hectolitres.*

EN **POUDRE**
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX **12** FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 *doses pour* 50 *hectolitres*

EN **SOLUTION**
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX **5** FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 *doses pour* 50 *hectolitres*

(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B — S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES
PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.
BÉZIERS (Hérault)

LA "CIANAMIDE"

L'ENGRAIS AZOTÉ PAR EXCELLENCE
sera mise à nouveau à la disposition de l'Agriculture
pour la campagne d'Automne 1919

CULTIVATEURS ! !

En attendant qu'il puisse vous être rendu, documentez-vous sur ce merveilleux fertilisant et demandez la notice gratuite à :

LA CIANAMIDE, 25, RUE DE CLICHY, 25, **PARIS**

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tel. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, **PARIS** *(18e arrondt)*

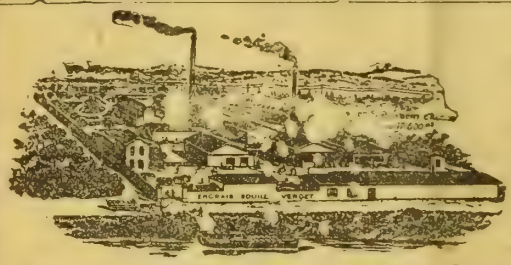
CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULÉS**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 m/m d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.
Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D. MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Merite agricole
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*
EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091 En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre. Réelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.
Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.
Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.



ENGRAIS
Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORT

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France
FONDÉE A VIENNE EN 1865 — **Usines, Bureaux et Laboratoires : St-LAMBERT-d'ALBON** (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné, Echantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**

L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

MATÉRIEL VITICOLE par **Raymond BRUNET**
1 volume, 6 francs.

Reconstitution de Vignobles

VIGNES AMERICAINES

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

PAUL GROS & C°

ROYAN
Charente-Inférieure.

ALGER
13, Avenue Pasteur.

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE

Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

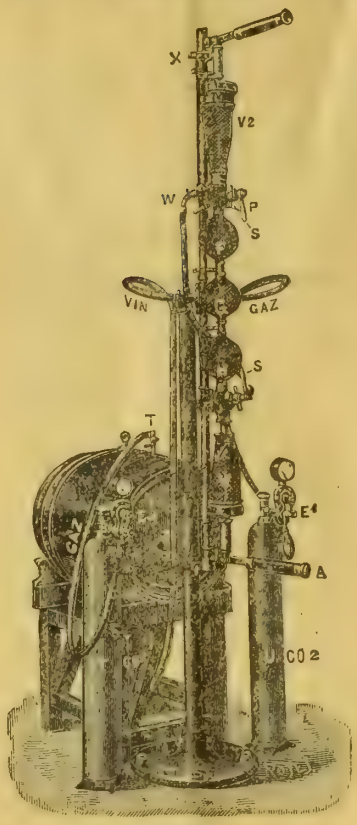
pour
la
Préparation
Instantanée
des

VINS
MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR

de la Société

des Viticulteurs

de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR
INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur.
Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure.
Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, ✻ ✠. **Château de Mercey,**
MONBEL LET (S.-et-L.

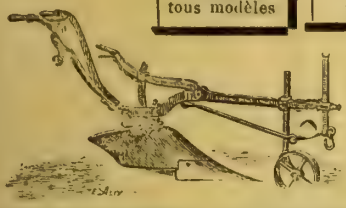
ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGE AIS (Indre-et- L

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

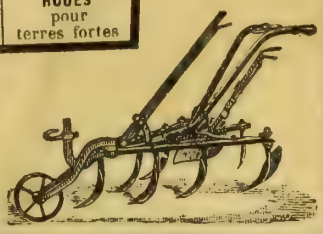
HOUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



MÈCHES SOUFRÉES "LABOR"

COMPRIMÉES

Se consumant **sans coulure, sans salir, sans déchet**

Dosage régulier en acide sulfureux pur, 30 0/0 d'économie

Procédé Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Établissements Jane CHAMBON, 4, Boulevard d'Accès, 4 MARSEILLE

Échantillons gratuits sur demande.

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et

TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { **longueur 3m 70**
largeur 0m 90 sans crampons
largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Table des matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix : 10 fr. et pour les Abonnés : 5 fr.

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, Fabricant à AUBAGNE (B.-du-R.)

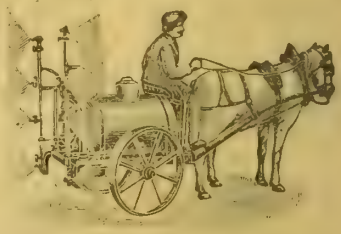
Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

Matériel Viticole & Vinicole

L. NICOLAS & FILS Constructeurs Brevetés S. G. D. G.

AGEN (Lot-et-Garonne)

Pulvérisateur à BAT à quatre cylindres verticaux



Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco.

GROS 41e ANNÉE DE PLANTATION **DÉTAIL**

Maison recommandée

VIGNES AMERICAINES

10 millions de greffés, porte-greffes et producteurs directs, toutes variétés

PRODUCTEURS DIRECTS

EN BOUTURES ET RACINÉS

PRÉCOCE PRADY, maturité fin juillet, le meilleur hybride producteur direct pour la table et pour la cuve. Résistance au calcaire du Phénomène du Lot porte-greffe. — Seibel nos 1, 2, 14, 38, 60, 128, 138, 150, 156, 1020, 1077, 2003, 2044; Terras n° 20. Plant Jouffreau, Plant des Carmes 132-11, 28-112, 199-88, 82-32, 101, 299-17, 272-60, 343-14, 302-60. Viennois, Oiseau bleu, Oiseau rouge, Gaillard n° 2, 194 et 157, le meilleur des hybrides blancs : Castel, Bertille-Seyve, Jurie, Oberlin, Baco, Chevalier, Madone. Seibel blancs : 2653, 2859, 4629, 5061, 5279, etc., etc.

CENT MILLE porte-greffes de 20 à 30 ans entièrement sélectionnés

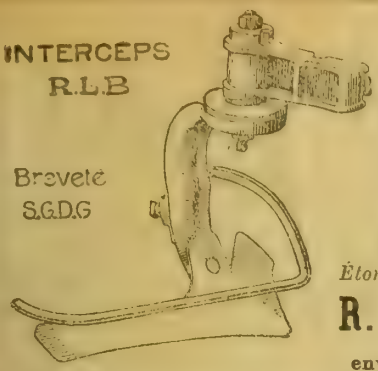
Gros bois pour greffage : Riparia Gloire, grand Glabre, Rupestris toutes variétés. Mourvèdre×Rupestris 1202, Gamay×Couderc, Aramon-×Rupestris-Ganzin, Riparia-Rupestris 3306 3309, 101-14, Solonis, Chasselas×Berlandieri 41*b*, 420*a* 81-2, 157-11, 554-5, 93-5, 62-66, 161-49, 404, 84-3, 81-22.

Envoi franco de nos Catalogues, Prix Courants, Notices sur les principaux producteurs directs et renseignements

S'adresser à M. Victor COMBES Lauréat des Concours des Vignobles, Hors Concours, Membre du Jury Paris 1900, Officier du Mérite agricole

Château du Brouël, à VIRE, par PUY-L'EVÊQUE (Lot)

Sur de bonnes références, toutes nos marchandises sont payables après la pousse.



Vignerons !!!

Révolution dans la culture de la vigne

PAR L'**INTERCEPS R. L. B.**

Travail automatique des rangs
Économie de main-d'œuvre 20 à 30 fr. par jour

L'INTERCEPS R.L.B. à soc équilibré

Diffère de tout ce qui a été fait jusqu'à ce jour
Étonne par sa simplicité - Surprend par son rendement

R. LAIGRET, Inventeur-Constructeur
14, r. d'Artois, Blois (L.-et-Ch.)

Catalogues et renseignements envoyés sur demande - Nombreuses références

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant. O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, ***CARPENTRAS*** *(Vaucluse)*

Qui disposent d'un stock important de plants racinés greffés dans les variétés suivantes : sur 3309 et LOTA

CARIGNANS, ARAMONS, CINSAULTS, GRANDS NOIRS, CLAIRETTES, CHASSELAS, GRENACHES, PLANTS VERTS OU SERVANTS, PRODUCTEURS DIRECTS DES MEILLEURS NUMÉROS AINSI QUE D'UNE RICHE COLLECTION DE RAISINS DE TABLE.

ANALYSE GRATUITE DES TERRAINS

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — BÉZIERS

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « **LE TITAN** » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « **PARFAITE** » » »
Soufre « **LE VRAI** » (au chlorure de Baryum).

Gustave MOQUELET, *Viticulteur* à **BUCÈS-LÈS-GY** (Haute-Saône).

A VENDRE : Belles boutures pour pépinières Gaillard 157 ; Seibel 128, 156, 1.000, 1.077 et autres. — Prix très modérés

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

Pour favoriser le développement du Commerce et de l'Industrie en France

Société anonyme fondée en 1864

CAPITAL : 500 MILLIONS

SIÈGE SOCIAL : 29, boulevard Haussmann, Paris (9e).
SUCCURSALE : 134, rue Réaumur (place de la Bourse), Paris.

AGENCES DE PROVINCE :

*ABBEVILLE. — *AGDE. — *AGEN. — *AIX (en Provence). — *AIX-LES-BAINS. — *ALAIS. — *ALBERT. — *ALBERTVILLE. — *ALBI. — *ALENÇON. — *AMBERT. — *AMBOISE. — *AMIENS. — *ANDELYS (LES). — *ANGERS. — *ANGOULÊME. — *ANNECY. — *ANNEMASSE. — *ANNONAY. — *APT. — *ARCACHON. — *ARGENTAN. — *ARGENTON-S.-CREUSE. — *ARLES. — *ARMENTIÈRES. — *ARRAS. — *AUBAGNE. — *AUBENAS. — *AUBUSSON. — *AUCH. — *AURAY. — *AURILLAC. — *AUTUN. — *AUXERRE. — *AVALLON. — *AVESNES. — *AVIGNON. — *AVIZE. — AVRANCHES. — AY. — *BAGNÈRES. — *BAGNÈRES-DE-BIGORRE. — BARBENTANE. — *BARBEZIEUX. — *BAR-LE-DUC. — BAR-SUR-AUBE. — *BAR-SUR-SEINE. — *BASSÉE (LA). — *BAYEUX. — *BAYONNE. — *BEAUNE. — *BEAUVAIS. — *BELFORT. — *BELLEGARDE. — *BELLEY. — *BERGERAC. — BERGUES. — *BERNAY. — *BESANÇON. — *BÉTHUNE. — *BÉZIERS. — *BIARRITZ. — BLOIS. — *BOHAIN. — *BOLBEC. — *BORDEAUX. — *BOULOGNE-SUR-MER. — *BOURBONNE-LES-BAINS. — *BOURG. — *BOURGES. — *BOURGOIN. — BRESSUIRE. — *BREST. — *BRIEY. — *BRIGNOLES. — *BRIVE. — *CAEN. — *CAHORS. — *CALAIS. — *CAMBRAI. — *CANNES. — *CARCASSONNE. — *CARENTAN. — *CARPENTRAS. — *CASTELSARRASIN. — *CASTRES. — *CAUDRY. — CAVAILLON. — *CETTE. — *CHALON-SUR-SAONE. — *CHALONS-SUR-MARNE. — *CHAMBÉRY. — CHAMBON-FEUGEROLLES. — *CHANTILLY. — *CHARLEVILLE. — CHARMES. — CHAROLLES. — *CHARTRES. — *CHATEAUDUN. — CHATEAULIN. — CHATEAUNEUF-SUR-CHARENTE. — CHATEAUBENARD (B.-R.). — *CHATEAUROUX. — *CHATEAU-THIERRY. — *CHAUMONT. — *CHAUNY. — CHAZELLES-SUR-LYON. — *CHERBOURG. — *CHINON. — *CLAMECY. — *CLERMONT-FERRAND. — *CLUNY. — *COGNAC. — *COMINES. — *COMPIÈGNE. — *CONDOM. — CONTREXÉVILLE. — *CORBEIL. — *COSNE. — *COULOMMIERS. — *COUTANCES. — *CREIL. — *CREST. — *CREUSOT (LE). — *DAX. — *DEAUVILLE. — *DENAIN. — *DIEPPE. — DIGOIN. — *DIJON. — *DINAN. — *DINARD. — *DOLE. — DOMPRONT. — *DOUAI. — DOUÉ-LA-FONTAINE. — *DOULLENS. — *DRAGUIGNAN. — *DREUX. — *DUNKERQUE. — *ELBEUF. — *EPERNAY. — *ÉPINAL. — ESTAIRES. — *ÉTAMPES. — *EU. — *EVIAN-LES BAINS. — *ÉVREUX. — *FALAISE. — FLÈCHE (LA). — *FOIX. — *FONTAINEBLEAU. — FONTENAY-LE-COMTE. — FOUGEROLLES. — *FOURMIES. — *GAILLAC. — *GANNAT. — *GAP. — *GIEN. — *GISORS. — GIVET. — GIVORS. — GOURNAY-EN-BRAY. — *GRANVILLE. — *GRASSE. — GRAULHET. — *GRAVELINES. — *GRAY. — *GRENOBLE. — *GUINGAMP. — *GUISE. — *HAVRE (LE). — *HIRSON. — *HONFLEUR. — *HYÈRES. — *ISSOUDUN. — JARNAC. — *JONZAC. — *JOSSELY. — *LAIGLE. — *LANGON. — *LAGNES. — *LANNION. — *LAON. — *LAPALISSE. — *LAVAL. — LAVELANET. — *LAVAUR. — *LENS. — *LÉZIGNAN. — *LINOUSNE. — LIGNY-EN-BARROIS. — *LILLE. — *LIMOGES. — *LISIEUX. — *LOCHES. — *LODÈVE. — *LONGWY. — *LORMS-LE-SAUNIER. — *LORIENT. — *LOUDUN. — *LOUVIERS. — *LUNÉVILLE. — *LURE. — *LUXEUIL. — *LYON. — *MACON. — *MAISONS-LAFFITTE. — MAUBERS. — *MANS (LE). — *MANTES. — *MARMANDE. — *MARSEILLE. — *MAUBEUGE. — *MAYENNE. — *MEAUX. — *MELUN. — *MENTON. — *MÉRU. — *MERVILLE. — *MEULAN. — *MEURSAULT. — MEYMAC. — MIRECOURT. — *MILLAU. — *MOISSAC. — *MONTARGIS. — *MONTAUBAN. — *MONTBÉLIARD. — *MONT-DE-MARSAN. — *MONTDIDIER. — *MONTE-CARLO. — *MONTÉLIMAR. — *MONTEREAU. — *MONTLUÇON. — *MONTPELLIER. — *MONTREUIL-SUR-MER. — MONTRICHARD. — *MORET-SUR-LOING. — *MOREZ-DU-JURA. — *MORLAIX. — *MOULINS. — *NANCY. — *NANTES. — *NANTUA. — *NARBONNE. — *NEMOURS. — *NEVERS. — *NICE. — *NIMES. — *NIORT. — *NOGENT-LE-ROTROU. — *NOYON. — NUITS-ST-GEORGES. — *OLORON-STE-MARIE. — *ORLEANS. — *ORTHEZ. — *OYONNAX. — *PAMIERS. — PARTHENAY. — *PAU. — *PÉRIGUEUX. — PÉRONNE. — *PERPIGNAN. — PERTUIS. — *PÉZENAS. — PITHIVIERS. — *POITIERS. — PONS. — *PONT-A-MOUSSON. — *PONT-AUDEMER. — PONT-DE-BEAUVOISIN. — *PONTIVY. — *PONT-L'ÉVÊQUE. — *PONTOISE. — *PROVINS. — *PUY (LE). — *QUESNOY (LE). — *QUIMPER. — *RAMBOUILLET. — *REDON. — *REIMS. — *REMIREMONT. — *RENNES. — *RÉOLE (LA). — RETHEL. — REVEL. — *RIVE-DE-GIER. — *ROANNE. — *ROCHEFORT-S-MER. — *ROCHELLE (LA). — *ROCHE-S.-YON (LA). — *RODEZ. — *ROMANS. — *ROMILLY-SUR-SEINE. — *ROMORANTIN. — *ROUBAIX. — *ROUEN. — *ROYAN. — *RUEIL. — RUFFEC. — *ST-AFFRIQUE. — *ST-AMAND. — *ST-BRIEUC. — *ST-CHAMOND. — *ST-CLAUDE. — *ST-CLOUD. — *ST-DIE. — *ST-DIZIER. — *ST-ÉTIENNE. — *SAINT-FLOUR. — STE-FOY-LA-GRANDE. — *ST-GAUDENS. — *ST-GERMAIN-EN LAYE. — ST-GIRONS. — *ST-JEAN-D'ANGÉLY. — *ST-JEAN-DE-LUZ. — *ST-LO. — ST-LOUP-S.-SEMOUSE. — *ST-MALO. — *ST-NAZAIRE. — *ST-OMER. — *ST-QUENTIN. — ST-REMY (B.-DU-RH.). — ST-SERVAN. — SALIES-DE-BÉARN. — *SAINTES. — SALINS-DU-JURA. — *SALON. — SANCOINS. — *SARLAT. — *SAUMUR. — *SEDAN. — *SEMUR. — *SENLIS. — SENONES. — *SENS. — *SÈVRES. — *SOISSONS. — *TARARE. — *TARASCON. — *TARBES. — *TERRASSON. — *THIERS. — *THIZY. — *THONON-LES-BAINS. — *THOUARS. — *TONNERRE. — *TOUL. — *TOULON. — *TOULOUSE. — TOURCOING. — *TOURNUS. — *TOURS. — TRÉPORT (LE). — *TROUVILLE. — *TROYES. — *TULLE. — TULLINS. — *UZÈS. — *VALENCE. — VALENCE-D'AGEN. — *VALENCIENNES. — *VALOGNES. — *VALRÉAS. — *VANNES. — *VENDOME. — *VERNEUIL S.-AVRE. — *VERNON. — *VERSAILLES. — VERVINS. — *VESOUL. — *VICHY. — *VIENNE. — *VIERZON. — VILLEDIEU-LES-POELES. — *VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE. — *VILLEFRANCHE-SUR-SAONE. — *VILLENEUVE-S.-LOT. — *VILLENEUVE-S.-YONNE. — VILLERS-COTTERETS. — VILLEURBANNE. — *VITRÉ. — *VOIRON. — VOUZIERS. — YVETOT.

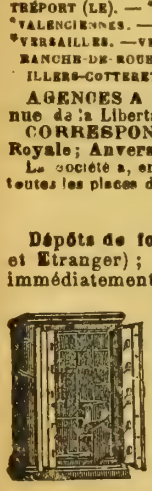
AGENCES A L'ETRANGER : Londres, 52, Old Broad Street; Saint-Sébastien (Espagne), 37, avenue de la Libertad.

CORRESPONDANT EN BELGIQUE : Société Française de Banque et Dépots : Bruxelles, 70, rue Royale; Anvers, 22, place de Meir.

La société a, en outre, **100** Bureaux et Agences à Paris et dans la banlieue, et des correspondants sur toutes les places de France et de l'Etranger.

OPÉRATIONS DE LA SOCIÉTÉ :

Dépôts de fonds à intérêts en compte ou à échéance fixe; — **Ordres de Bourse** (France et Etranger); — **Souscriptions sans frais**; — **Vente aux guichets de valeurs livrées immédiatement** (Obl. de Ch. de fer, Obl. et Bons à lots, etc.); — **Escompte et encaissement de Coupons français et étrangers** — **Mise en règle de titres**; — **Avances sur titres**; — **Escompte et Encaissement d'Effets de Commerce**; — **Garde de Titres**; — **Garantie contre le remboursement au pair et les risques de non-vérification des tirages**; — **Virements et chèques sur la France et l'Etranger**; — **Lettres de crédit et Billets de crédit circulaires**; — **Change de monnaies étrangères**; — **Assurances** (vie, incendie, accidents), etc.



SERVICE DE COFFRES-FORTS

au siège social, dans les succursales, dans plusieurs bureaux et dans un très grand nombre d'agences; compartiments depuis **8** *fr. par mois*

Tarif décroissant en proportion de la durée et de la dimension.

(*) Les agences marquées d'un astérisque sont pourvues d'un service de coffres-forts

GALLIA

SOCIÉTÉ FRANÇAISE ANONYME
DE PRODUITS AGRICOLES ET ANTICRYPTOGAMIQUES

Au Capital de 250.000 francs entièrement versé.

DIRECTEUR COMMERCIAL : Henri POUS

DIRECTEUR TECHNIQUE : Pierre CARLES, INGÉNIEUR-AGRICOLE O ✿ ✿

Bouillie Cuprique « GALLIA »

Efficacité Incontestable
Ne brûle pas, n'engorge pas
N'est pas enlevée par les eaux de pluie.

Soufre à l'Hydrate de Cuivre GALLIA

Stéatite Cuprique GALLIA

Soufre au Chlorure de Baryum P.C.

Action absolue contre l'oïdium.

USINE et BUREAUX :
Avenue de la Font-Neuve, BÉZIERS

Téléphone : 9,94

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2 18, Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis, Eudémis, Pyrale, Altise, Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome

62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

DUCHESNE ET Cie

273, Rue Paul-Bert — LYON

Rapidité — Commodité
Exactitude — Aucun poids

Catalogue général sur demande

LA LYONNAISE

Spécialité de Bascules pour VINS et pour tous usages. Bascules à bétail, Pont à bascules pour Communs, Balances, etc.

Vous pouvez redonner la

VIE A VOS VIGNES

AVEC 60 grammes DE

RADIOACTIF

RENSEIGNEMENTS ET COMMANDES :

Comité technique et agricole du RADIOACTIF B. D. R.

13, rue Vignon, PARIS

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

GRANDE CULTURE DE VIGNES FRANCO-AMÉRICAINES

LEO FOURNIER

CASTILLON (Gironde) *Téléphone 34*

Maison fondée en 1885. — *Pépinières soumises au contrôle de l'Etat*

Succursale à KOUBA-ALGER

Cépages du Midi, du Bordelais, du Centre

BOUTURES POUR GREFFAGES ET PRODUCTEURS DIRECTS

P.-S. — Nos Clients d'Algérie sont priés d'adresser leurs demandes à à M. Maurice FOURNIER, KOUBA-ALGER.

USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE

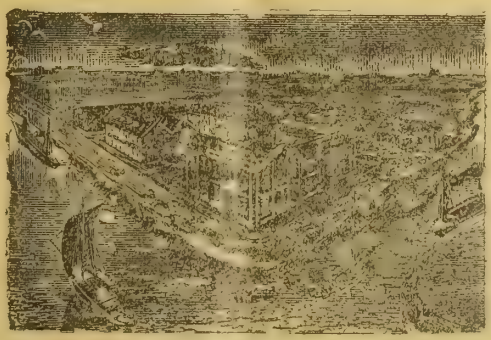
ENGRAIS CHIMIQUES

SULFATE DE CUIVRE

Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE

SKAWINSKI



L'ETOILE

Poudre Médocaine pour faire la Bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS

TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne

J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VI.. à courant continu, à bras et au moteur. — ROBINETTERIE
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à grande vitesse pour moteurs rapides.

Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

Maximum de récolte dans son jardin en lisant

l'ALMANACH du jardinier

ENVOYÉ A TOUS
gratuit et franco par
Ch. LEMAIRE,
grainier, 103, Boul^d Magenta, PARIS

LA VIGNE NOUVELLE PAR LES HYBRIDES DIRECTS
Plants racinés et boutures des meilleurs N^os de Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Gaillard, Oberlin, Jurie, Castel, Malègue, Baco, Noah, sélectionné, etc.
Plusieurs milliers de boutures des N^os fameux de Seibel 4643, Baco n° 1 et 22A

Gamay, Chaudenay et Fréau de 1 et 3 ans sur Gloire, 101^14, 3309 et 1202

Souscription pour plants greffés à livrer automne 1919, printemps 1920

Prix-courant et renseignements à **Cl. LETOURNEAU**, propriétaire à BURGY (S^ne-et-L^re)

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT POUR LES VENDANGES & LES VINS
Le durcissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.
ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand Puy-de-Dome.

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC
DORDOGNE

Grandes CULTURES de tous VÉGÉTAUX
VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX
pour le traitement des maladies cryptogamiques

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE
CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES
Les Établissements **POULENC Frère**
92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE
Par P. VIALA et PACOTTET. — PRIX : 3 francs.

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

AMÉLIORATION DES VINS
PAR
Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le
BIO-SULFITE JACQUEMIN
Solution nutritive sulfitée titrée
A base de glycéro-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.
INVENTION G. GIMEL
Breveté S. D. G. D.
(Sulfitage et phosphatages simultanés)
Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.
affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 7 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur Bio-Sulfite *et* Multilevures *à*
L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES
OU
Multilevures
RADIOACTIVES JACQUÉMIN
PRÉPARÉES A
LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)
RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE
Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à M. Georges JACQUEMIN, O ✱, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de MALZEVILLE, près Nancy.

MAISON RECOMMANDÉE
M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

Almanach Agricole du XXE Siècle

(*19e Année*)

La meilleure technique des engrais. — Renseignements culturaux.
Résultats d'expériences. — Comptabilité agricole.

OUVRAGE ÉLÉGANT, PRATIQUE ET PRÉCIEUX A CONSULTER

L'ALMANACH AGRICOLE

constitue le véritable **vade-mecum** du Cultivateur de progrès.

L'Almanach Agricole du XXE Siècle

est adressé *gratuitement* et *franco*
à toute personne *intéressée* qui en fait la demande

à M. C.-L. TRUPEL

Délégué des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili.

60, rue Taitbout. Paris (9e).

Envois collectifs, sur demande, aux Syndicats et aux Groupements agricoles.

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

Machine à Rincer

LE SIMPLEX
Brevetés. G. D.G.

FABRIQUE SPÉCIALE D'ARTICLES DE CAVE

H. THIRION L.Q & Nc

Constructeur Breveté S. G. D. G.

10-12, rue Fabre-d'Eglantine (Métro : Nation), Paris

MÉDAILLE D'OR EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900
GRANDS PRIX AUX EXPOSITIONS UNIVERSELLES
Liège 1905, Milan 1906, Bordeaux 1907, Londres 1908, Bruxelles 1910
Hors Concours, Membre du Jury Turin 1911 et Gand 1913.

MACHINES MODERNES

à Rincer, Tirer, Boucher et Capsuler les bouteilles
MARCHANT A BRAS OU AU MOTEUR

PORTE-BOUTEILLES & EGOUTTOIRS EN FER, etc.
Demander le catalogue V. no 48

Machine à Boucher

LE SIMPLEX
bté S.G.D.G.

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la yrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIÈRES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales).

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES à **VIN**

RÉSERVOIRS
PLANCHERS
Etude de projets

TUYAUX
en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE

R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE

Echalas, Piquets, Tuteurs

en bois de PIN rond
INJECTÉS A LA CRÉOSOTE
et au sulfate de cuivre, par vide et pression
DURÉE : 15 à 25 ans

ÉTIENNE VALES
40, rue Sullivan, BORDEAUX
Médaille d'or Bordeaux 1895

FERNAND DE FOURNAS

Château de la Seignoure, BRAM (Aude)

BOIS GREFFABLES de toutes variétés.

Beaux racinés — Hybrides greffés soudes — Boutures Baco n° 1

Spécialité de **Producteurs Directs** à grands rendements, ayant donné de grosses récoltes en 1917 avec un traitement ; blancs, rouges et roses. Variétés très hâtives. Authenticité absolue.

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets

MINERAI DE SOUFRE NATUREL. PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT

Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol

PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTÉRICIDE, TRÈS PUISSANT

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :
Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882
Société des Agriculteurs de France, 1866 ; Exposition Internationale de Nice, 1884

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES
Épernay, 1861 et 1894 ; Bordeaux, 1895 ; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à **Lt GARDET**, à APT (Vaucluse),
ou à **Lt GARDET**, à ORAN (Algérie).

MATÉRIEL VINICOLE

PAR
RAYMOND BRUNET
vol. 550 pages 6 fr.

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

PARIS. — Imp. Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1288 Paris, 6 Mars 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA
Membre de l'Institut,
Membre de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

Georges Honnet..... Les hybrides producteurs directs dans l'Aube..... 145

Actualités. — Culture de la vigne dans les plaines riches du littoral algérien (P. Viala). — Loi ayant pour objet la protection des appellations d'origine. — Le Raphia (L.). — Vente des engrais et produits anticryptogamiques (J. P.). — Les vins français en Angleterre en 1919 (H. A.). — Importations de Tunisie. — Organisation de la vente du nitrate de soude du Chili. — Expositions agricoles d'Angers. — Journées de motoculture des Bouches-du-Rhône. — Calcaire fin vaut chaux (P. L.). — Machine à douves (P. L.). — Contamination des campagnols (P. L.). — Irrigation de la luzerne en Californie (P. L.). — Fumier et catalytiques (P. L.). — Machines à gaver (P. L.)..... 152

Revue commerciale. — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nîmes, Montpellier, Béziers. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Allier, Nièvre, Loire-Inférieure. — Cours des matières premières et produits de la viticulture : Soufres, sulfates, poudres cupriques, bouillies, produits insecticides. Produits œnologiques. Tartres et lies. — Cours des principaux produits agricoles : Céréales; pommes de terre et légumes secs; fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne; huiles d'olive, de lin, de colza; suifs; miels; esprits et sucres; bétail; engrais, tourteaux, etc...; fruits et primeurs..... 158

Bulletin météorologique..... 160

Rédacteur en chef : R. BRUNET
Ingénieur agronome, Propriétaire-Viticulteur.

La Revue paraît tous les JEUDIS et publie de nombreuses figures et planches en couleurs.

ABONNEMENTS :

France et Colonies : Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

Bureaux de la Revue : 35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).
Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES

DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

L'Engrais le plus puissant, c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

14 USINES

Téléphone { 1.31 / 4.47

Maison L.-A. ANGIBAUD *Fondée en 1877*

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

SEUL FABRICANT

LA ROCHELLE

Dosages garantis sur facture — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes, à **Besselue et Moulin Rompu**, et reliées entre elles et aux Chemins de Fer de l'Etat, par embranchements spéciaux.

La Cie du **Guano de poisson français** est la **seule** en France qui prépare les engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés dont elle a la propriété exclusive et un arrêt de la Cour d'Appel de l'année 1914 l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

La fabrique Louis-André **Angibaud** de **La Rochelle** a été créée par ce dernier en 1877. En 1912, elle est devenue la Cie du **Guano de poisson français**. M. **Angibaud** s'est adjoint comme associé M. **Jodet-Angibaud**, son gendre. Ce dernier dirige et exploite la maison avec la firme " Cie du **Guano de poisson français** ".

3 brevets d'Invention — 39 années de pratique et de perfectionnements.

Vente aux agriculteurs ♣ Brochure franco

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE

Par P. VIALA et PACOTTET. — Prix : 3 francs.

SOLUTION ARSENICALE ANTISEPTIQUE

TRAITEMENT D'HIVER

PYRALUX

RADICAL CONTRE PYRALE
ET LA MORTALITÉ
DES SOUCHES

Seul Fabricant

PRODUITS OTTO BÉZIERS

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang { comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD. comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCES CONSACRE PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, nie avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pepinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfair, authenticité et à la sélection de leurs plants.

Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, **POITIERS**

Maximum de récolte dans son jardin en lisant

l'ALMANACH du jardinier

ENVOYÉ A TOUS gratuit et franco par Ch. LEMAIRE, *grainier*, 103, Boul^d Magenta, PARIS

Vous avez le plus grand intérêt
A INSTALLER PARTOUT
(Immeubles, Villas, Châteaux, Usines, etc.

Chaudière pour chauffage à eau chaude.

Le chauffage central

(Eau chaude, vapeur à basse pression, etc.)

Seul mode de chauffage propre, sûr, pratique, merveilleusement réglable, très hygiénique, très économique et augmentant la valeur de tous les immeubles.

Applicables en tous lieux, à toutes habitations et à tous corps de bâtiments.

Demandez tous renseignements, conseils aux Ingénieurs-Constructeurs spécialistes des

Etablissements SULZER 7, Avenue de la République :: :: PARIS :: ::

Références par milliers. — *Succursales : Nice, Marseille, Lyon, etc.*

Cie DES PHOSPHATES DE CONSTANTINE

Société Anonyme au capital de 20.000.000 de francs

Siège social :
86, rue Saint-Lazare, Paris

Adresse télégraphique · MINALTU-PARIS
Téléphone { CENTRAL : 31-95 / CENTRAL : 12-81

Mines au DJEBEL-KOUIF, près Tébessa
Port d'embarquement : **BONE**
} Algérie

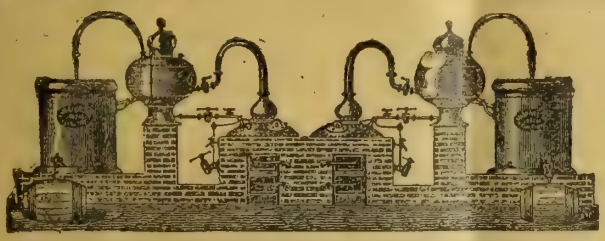
PHOSPHATES DE CHAUX

Qualités : 65/70 o/o
60/65 o/o

MOINS de 1 o/o de fer et alumine réunis

ENDRIVET FILS

Constructeur, JONZAC (Chte-Infre)
MAISON FONDÉE EN 1820



SPÉCIALITÉ D'APPAREILS CHARENTAIS
BREVETÉ S.G.D.G.
pour la fabrication des eaux-de-vie et Cognacs.

DISTILLERIE A FEU NU ET A LA VAPEUR
Appareils spéciaux pour la distillation de lie.

VUE DE BORDEAUX, autrefois *BURDIGALA*.

Le BURDIGAL

A BASE D'ACIDE MÉTHANAL SULFUREUX, BREVETÉ S. G. D. G.

SAUVE LA VIGNE

ET LA PRÉSERVE

Contre les attaques du MILDIOU, de l'OÏDIUM, des ROTS DIVERS, de la POURRITURE GRISE, de la COCHYLIS, de l'EUDÉMIS, ALTISES, etc.

AJOUTÉ AU SULFATE DE CUIVRE DONT IL ÉCONOMISE LA MOITIÉ

Il remplace à la fois : SULFATAGES, SOUFRAGES, INSECTICIDES, SULFITAGES, en une **SEULE OPÉRATION**

Le BURDIGAL, combinaison de *Formol, d'Anhydride sulfureux*, etc., est un des plus puissants réactifs scientifiques qui existent contre les maladies et insectes de la vigne. Il opère la stérilisation des vignes et des raisins.

LA DOSE pour cent litres d'eau..... PRIX : 3 FR. NU.

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS, ÉCRIRE A

FRANTZ MALVEZIN, CAUDÉRAN (GIRONDE)

Succursales à LIBOURNE, BORDEAUX, PARIS, BÉZIERS, TOULON, ALGER

Résultats obtenus par le TRINIDEM en 1915

sur le vignoble de Mme B..., château P..., 1er cru de Saint-Emilion (Gironde)

contre l'oïdium et le mildiou.

Le **BURDIGAL** est le Trinidem perfectionné et concentré.

Sur la demande de la propriétaire, et malgré qu'il fût déjà bien tard, — la floraison étant effectuée, — nous acceptâmes de faire un traitement d'essai sur quelques règes du vignoble (Merlots et Cabernets), le 12 juillet, contre l'Oïdium.

Les résultats ont été les suivants :

A. { Arrêt complet de l'Oïdium.
Commencement de séchage des grains malades.

B. Destruction du Mildiou sur la plupart des feuilles.

La propriétaire décide, le 14, de généraliser le traitement au **TRINIDEM**, et donne l'ordre d'envoyer le produit nécessaire.

Le 16 juillet, on commença un traitement général du vignoble et on constata sur les vignes traitées au **TRINIDEM** le 12 juillet l'arrêt et la disparition totale des efflorescences grises.

Le 20 juitlet, on constata des résultats parfaits contre l'Oïdium et bons sur les feuilles contre le Mildiou. Nous faisons remarquer qu'il y avait eu, préalablement le 12 juillet, trois traitements aux bouillies et trois soufrages, tous infructueux ; que notamment, par conséquent, le traitement sur la fleur, que nous considérons comme indispensable pour empêcher le Mildiou de la grappe, n'avait pu être fait au **TRINIDEM**.

Nous indiquons, dans notre prospectus, que les raisins et vins provenant des vignes traitées au **TRINIDEM** sont supérieurs à ceux provenant des vigaes traitées aux bouillies.

Nous pouvons le prouver par les constatations ci-dessous, faites par M. Mestre, chimiste-expert à Bordeaux, qui a bien voulu nous communiquer avec l'autorisation de Mme B..., propriétaire de plusieurs premiers et deuxième crus de Saint-Emilion, — dont il est le chimiste-conseil depuis plus de vingt ans, — l'examen des raisins et l'analyse des vins qu'il fit, qui intéressera au plus haut point les viticulteurs.

Examen des raisins traités au TRINIDEM, comparativement avec ceux traités aux bouillies.

A Château P..., premier cru de Saint-Emilion, les raisins provenant des vignes traitées à la bouillie ordinaire ont accusé une contamination de graines avariées de.. 43 %

Les raisins provenant des vignes traitées au **TRINIDEM** n'ont accusé qu'une contamination de..... 8,52 %

Les vignes avaient été déjà toutes traitées aux bouillies. Ce n'est que le 16 juillet que Mme B... pria M. Malvezin d'aller arrêter une attaque d'Oïdium qui avait résisté à quatre souffrages.

Ceci démontre bien que le **TRINIDEM** ne fut appliqué qu'après le 16 juillet qu'il sauva..... 34,40 %
de la récolte.

D'autre part, nous faisons remarquer que les vignes traitées aux bouillies ont accusé un pourcentage de rafles de..... 9,90 %
tandis que celles traitées au **TRINIDEM** n'ont accusé qu'un pourcentage de. 5,68 %

Avantage en faveur du **TRINIDEM**..... 4,22 %

Ce moindre poids de rafles prouve des vignes plus saines, ce qui confirme et complète l'examen des raisins.

ANALYSE DES VINS	Vin 6-8 aux bouillies	Vin 7 au Trinidem	Différence en faveur du Trinidem
Densité (à + 15°)	0.9961	1.0001	0.004
Couleur { Nuance (dans le 7e ton)	2e V R	1er V R	un ton
Couleur { Intensité invers. prop.	94	56	38
Alcool (observé) en volume %	11.50	12.15	6.65
Alcool (en puissance) en volume %	0.126	0.74	0.52
Alcool total en volume %	11.626	12.89	**1.264**
Alcool total (en grammes par litre)	93.00	103.13	10.13
Extrait sec (à 100°)	27.95	38.75	**10.80**
Sucre réducteur	3.25	13 25	**10.00**
Glycérine	5.20	5.75	0.55
Bitartrate de K. correspondant à acide tartrique total	3.46	4.23	0.77
Bitartrate de K. correspondant à potasse totale	8.27	9.48	1.21
Cendres	3.35	3.90	0.55
Acidité totale (en $S H^2 O^4$)	3.185	4.36	1.175
Acidité volatile (en $S H^2 O^4$)	0.449	0.35	**0.099**
Acidité fixe	2.736	4.01	**1.274**
Extrait réduit	25.70	26.50	0.20
Rapport alcool total (extrait réduit)	3.60	3.89	0.29
Somme acidité fixe + alcool total (Gautier)	14.406	16.93	2.524
Rapport Halphen	0.385	38.7	0.002

Les cendres du vin 6-8 (**BOUILLIES**) sont assez cuprifères.

Les cendres du vin 7 (**TRINIDEM**) ne sont pas cuprifères.

Très nettement, le vin de la cuvée 7 (TRINIDEM) doit être réputé supérieur au vin de la cuvée 6.8 (BOUILLIES) (1).

Il a plus de robutesse dans l'ensemble.

Il a notamment plus d'alcool, plus de glycérine, plus de composés tartrico-potassiques que son voisin, plus d'intensité colorante.

Une particularité m'a beaucoup frappé, dit M. Mestre : l'absence quasi complète de l'élément **cuivre** des cendres du vin 7 (**TRINIDEM**).

Je tiens cette particularité pour très importante, car je considère comme une couse de vieillissement hâtif, d'usure prématurée de la couleur, la présence d'excès de cuivre dans les vins de ceps ayant subi des aspersions répétées aux bouillies cupriques, trop riches en vitriol bleu.

La dégustation des vins témoins et des vins de vignes traitées au **TRINIDEM** fait ressortir, une **différence plus grande encore**, — au point de vue couleur, gras, bouquet, corps, — que ne l'indique l'analyse.

Ces conclusions sont entièrement en faveur de l'emploi du TRINIDEM.

Ces faits corroborent les résultats obtenus en 1914 que nous avions indiqués sur nos imprimés de 1915.

(1) Cette supériorité s'explique par la mise en cuve de raisins sains, grâce au sulfitage du raisin, provenant de l'acide sulfureux actif que contient le *Trinidem*, plus efficace que le sulfitage dans la cuve sur des raisins déjà avariés; or Pasteur a démontré que c'est dans la cuve de vendange que prennent naissance toutes les maladies microbiennes du vin; plus la vendage est saine, meilleur est le vin. (Voir la *Revue de Viticulture* du).

(*A suivre*).

ASPERGE D'ARGENTEUIL

Perfectionnée N° 1.

100 Griffes (franco contre mandat) d'un an, **5.80** de 2 ans, 7.60 ; très fortes, 9.80 ; repiquées, extra-fortes, 11.25.

N° 00. "ASPERGE EXPRESS" Produisant la 2e année le cent, **19** fr. ; les 50, **12** fr. ; les 25, **8** fr. avec notice.

N° 0. "PERFECTION" extra-hâtive, d'un an, **10** fr. ; repiquées, **13** fr. ; les 50 griffes, **6.60** et **8.60** ; les 25, **5** fr.

N° 1 BIS. "TRIOMPHE" NOUVEAUTÉ, mi-hâtive.

La plus Grosse Asperge du Monde (Mêmes prix que le n° 0).

Tous nos Numéros, Marques et Noms sont DÉPOSÉS.

Catalogue-Méthode de Culture franco (Traité complet 75 cent).

H. LEVAUVRE Asparagiculteur-Spécialiste, à **LA CHARITE** (Nièvre).

Seule Maison réellement spéciale. *Médaille d'Or, Diplômes, etc.*

RÉFÉRENCES et ATTESTATIONS de Premier Ordre.

L'Asperge « **Express** » produit, dès la 2e année, des Asperges exquises et très grosses.

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } **TOULOUSE**

Destruction du MILDIOU et du BLAC ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.
En sachets : 2, 3 et 5 k.

ENGRAIS

Chiquettes, Bourres de laine, Cornailles
Poudres d'os, Marc de colle
Sangs desséchés, Viandes desséchées
Guanos de Poisson

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque
Sulfate de Potasse, Cianamide
Superphosphates

MATIÈRES PREMIÈRES DIVERSES

USINE DE LA ROUBINE 40, Quai Port Notre-Dame BEZIERS

BOUILLIE
BORDELAISE
CÉLESTE

LIVRAISON IMMÉDIATE

USINES JULLIAN FRÈRES

LES FILS DE M. JULLIAN AINÉ, Srs

BÉZIERS

SOUFRE TITAN. — Le stock accordé par le Ministre de l'Agriculture étant épuisé, nous ne pouvons plus nous engager, mais nous espérons recevoir un lot supplémentaire et avertirons alors notre clientèle.

MATÉRIEL VINICOLE

PRESSOIRS. POMPES

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINÉS

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1918-1919
PRIX MODÉRÉS

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et
TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { **longueur 3m 70**
largeur 0m 90 sans crampons
largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris
et à ses succursales de
BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE
USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VIN à courant continu, à bras et au moteur. — ROBINETTERIE
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à grande vitesse pour moteurs rapides.
Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

A. BOUDE & FILS O. MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés seuls ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES à **VIN**

RÉSERVOIRS
PLANCHERS
Etude de projets

TUYAUX
en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE

R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE

PÉRA FRÈRES
N° 5
FLORENSAC
(Hérault)

MOTEURS BLACKSTONE

INSTALLATION DE CAVES

MOULIN A VENT "EUREKA"

PRESSOIRS mécaniques hydrauliques continus MABILLE

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Écrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERG ZE (Gard).

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'obje d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'institut* **La Claire**

à L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. BERTRAND. — Prix : 5 fr.

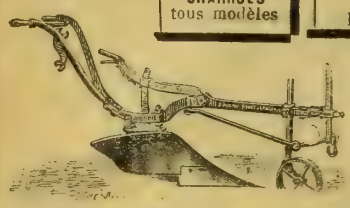
ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGE AIS (Indre-et- L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

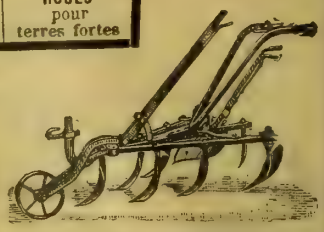
HOUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



MÈCHES SOUFRÉES "LABOR"

COMPRIMÉES

Se consumant **sans coulure, sans salir, sans déchet**

Dosage régulier en acide sulfureux pur, 30 0/0 d'économie

Procédé Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Établissements **Jane CHAMBON**, 4, Boulevard d'Accès, 4 MARSEILLE

Échantillons gratuits sur demande.

VIGNES AMÉRICAINES ET FRANCO-AMÉRICAINES

TONNERRE (YONNE) *Téléphone n° 31.*

LAVAUX

CHEVALIER du MÉRITE AGRICOLE

CENT MILLE plants greffés ROUGES & BLANCS toutes variétés sur tous porteurs recommandés.

CENT MILLE producteurs directs ROUGES & BLANCS toutes variétés et de tous hybrideurs.

Vastes champs d'expériences. — Importants vignobles.

VINS de ma récolte, Rouge, Blanc et Rosé. fins et ordinaires, en cercle et en bouteilles.

VINS EN GROS ET A LA COMMISSION

CIDRES DE POMMES, première qualité, fabriqué à la maison. **Expédition tous les jours**

Gustave MOQUELET, *Viticulteur* à **BUCÈS-LÈS-GY** (Haute-Saône).

A VENDRE : Belles boutures pour pépinières Gaillard 157; Seibel 128. 156, 1.000, 1.077 et autres. — Prix très modérés

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1.600.000 fr. — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS

M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

CULTURE MÉCANIQUE DES VIGNES

ÉTABLISSEMENTS "AGRICULTURAL"

25, Route de Flandre, AUBERVILLIERS (Seine)

TÉL. : Paris, Nord 62-18, MÉTRO : Porte de La Villette

Nouveaux Modèles de TRACTEURS Agricoles et Viticoles

Ateliers de Constructions et de Réparations
Magasin de Pièces de Rechange

STATION PERMANENTE D'ESSAIS DE TRACTEURS

École pratique de conduite

Demander le Catalogue gratuit

BOUILLIE VIVAX

Microline "Poudre cuprique"

Action immédiate et durable

La Littorale — Béziers

ATELIER STOFFEL PARIS

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.

SAINT-LOUP (Marseille).

26e Année. — Tome L N° 1288 Paris, 6 Mars 1919.

REVUE DE VITICULTURE

LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS DANS L'AUBE

Un courant, nettement accusé, se manifeste actuellement à l'égard de ces cépages résistants aux maladies cryptogamiques, provoqué assurément par les difficultés présentes rencontrées à l'égard des vignes greffées dont la culture, il faut bien le dire, devient impossible dans bon nombre de cas, vignobles à vins fins exceptés, c'est entendu.

Immédiatement, je m'empresse d'avouer que, seules, les raisons que je viens d'énumérer ne seraient pas suffisantes s'il ne venait pas s'y en ajouter d'autres, principales pour ainsi dire, notamment la valeur des produits, commercialement parlant. Certes, il fut un temps où cette valeur était réellement médiocre et le vin obtenu digne seulement de constituer la boisson familiale du producteur, surtout s'il était doublé de l'agriculteur. Fort heureusement, il en est aujourd'hui tout autrement, et la substitution d'encépagement partielle, je le concède, peut être envisagée froidement, sans risques sérieux, moyennant pourtant une documentation convenable.

Il y a, je crois, à craindre quelque emballement en présence des besoins du commerce des vins; c'est la récolte à tout prix que les intéressés désirent, réclament absolument. Mon rôle d'expérimentateur de la première heure me crée, à cet effet, quelques obligations et ainsi, me confinant dans cette qualité de praticien *uniquement*, je me fais un devoir, sans user de plus de préliminaires, d'aborder le sujet utile : les notes culturales que j'ai recueillies sur les meilleurs Hybrides à cultiver dans cette région.

J'ai bien dit « les Hybrides » et je m'explique : n'est-il pas concevable qu'il soit matériellement impossible de trouver réunies chez un seul et même cépage, les différentes qualités qui, actuellement, priment dans l'esprit des vignerons : résistance aux maladies, — facteur primordial assurément — adaptation, bonne production et valeur marchande du vin, pour ne citer que les principales?

De la documentation que j'ai acquise, il est au contraire infiniment plus certain de combler tous ces desiderata par l'emploi simultané de différentes variétés qui concourent individuellement, avec quelquefois même des qualités d'ensemble frisant de très près le but, à assurer le succès complet. Par un amalgame bien compris, on obtient la régularité productive et une qualité meilleure qu'avec des emplois exclusifs.

Fort de la valeur pratique du système, j'ai procédé par éliminations successives, et ai fait certes des coupes sombres et sans pitié dans le tas des Hybrides actuellement créés, afin d'arriver au résultat avec le minimum de moyens.

Ce sera donc une liste en ce sens que je vais présenter aux lecteurs de la *Revue*, de producteurs ayant fourni des preuves tangibles de leur valeur culturale, suffisante, pendant un certain laps de temps. Toutefois, j'avoue que, par rapport à la diversité des buts poursuivis, je ferai figurer dans cette liste certaines espèces excessivement productives, à saveur un peu douteuse pour entrer dans la composition du vin nettement commercial, sauf pour une infime partie, si l'on veut; mais surtout susceptibles d'être appréciées comme il convient dans les milieux mixtes, où la quantité est recherchée pour consommation courante. Pour bien faire apprécier mes notes, je scinderai par groupes : Gaillard Girerd, Oberlin, Couderc, Seibel, Bertille-Seyve et divers s'il y a lieu.

1° Hybrides Gaillard-Girerd (1).

Le n° 2 noir (dit Gaillard n° 2).

Maturité. — Toute première époque, donc très facile, en expositions défectueuses même.

Vigueur. — Excellente dans les sols bons ou moyens jusqu'à 25 ou 30 % de calcaire environ, assez compacts. Se fait une place, en remplacement, dans les vignes greffées de première époque.

Production. — Très satisfaisante, à condition de canaliser l'exubérance végétative du jeune âge au moyen de la taille longue Guyot — laquelle semble lui être particulièrement dévolue. — Grappes et grains fort convenables, avec ampleur accentuée si on fait usage de l'incision annulaire. Produit bien aussi à taille courte là où il n'existe pas d'emballement végétatif.

Quelquefois atteint par la coulure (en 1912 et 1916), notamment après des années sèches, fait que j'ai constaté, et qui indique clairement que beaucoup d'Hybrides sont, par excellence, les cépages des années et des lieux frais, même humides. Se réhabilite immédiatement par une forte production. La sélection des sarments portant fruits est une opération à conseiller absolument (surtout ceux ayant porté deux grappes au moins).

Résistances. — *Phylloxera.* — Se maintient en belle forme depuis plus de quinze ans dans les sols sus-indiqués. Pourtant j'ai constaté quelque fléchissement dans des lieux passablement secs et fortement siliceux. Mais comme G. n° 2 est annuellement atteint quelque peu par l'*Erivain*, ce fléchissement pourrait bien être attribué à cet insecte. En tout cas, j'ai pu voir des fléchissements analogues sur diverses autres variétés vers la sixième ou septième année, époque que je considère comme critique quant à l'acclimatation, sans que le périclitement définitif s'ensuive. Avec quelque fumure la reprise végétative est certaine; et même sans cet appoint, quoique avec plus de temps.

Mildiou. — Voisine de l'immunité, feuilles et fruits. Peut *généralement* se passer de tout traitement. En périodes difficiles, comme en 1910 et 1913, une application cuprique (*basique*) en juillet lui apporte un élément de résistance avantageux.

Oïdium. — Très peu sensible, n'est jamais atteint ici, sauf en milieux contaminés. Supporte bien le soufre, le cas échéant. J'ajoute que la Pourriture grise ne l'atteint que superficiellement, en périodes propices, et que son débourrement très tardif est à prendre en sérieuse considération.

Le vin obtenu est bon, suffisamment alcoolique et bien coloré, solide avec légère pointe foxée peut-être, disparaissant très vite au soutirage. Avec le pressurage dès la cueillette, en gris, le produit est nettement supérieur.

Somme toute, Gaillard n° 2 est un producteur méritant de retenir l'attention, non seulement dans les régions mixtes où il constituera dès à présent le cépage classique, mais aussi dans les vignobles d'arrière-plan pour la production du vin de consommation courante. La vogue dont il est l'objet actuellement justifie ces appréciations.

Le n° 194 (noir).

Maturité. — Contemporaine à celle du n° 2 ou à peu près.

Vigueur. — Sensiblement égale dans les mêmes sols, quoiqu'un peu plus irrégulière parfois; supporte plus de calcaire, 30 à 40 %, mais de nature *fraîche*. La sécheresse lui est plus préjudiciable encore qu'au n° 2.

Production. — A première vue, apparaît inférieure, quoique à l'examen attentif il n'en soit rien. Je crois plutôt même qu'étant donné l'extrême régularité productive du 194, la balance pencherait en sa faveur, d'après une moyenne, calculée sur un certain laps de temps s'entend. La différence d'appréciation réside dans le volume de la grappe qui est inférieure chez ce dernier. Par contre, le nombre des grappes est supérieur. Taille Guyot également, proportionnelle à la vigueur. J'estime que ce n'est seulement à cette taille que 194 fournit un rende-

(1) Le détenteur et même obtenteur de compte à demi, M. Girerd, a fourni dans cette même *Revue*, l'année dernière, de précieuses notes sur ces cépages.

ment convenable. Donc sa vigueur le sert admirablement en la circonstance, et il est nécessaire absolument de maintenir cette vigueur au degré voulu. L'incision annulaire exerce une action merveilleuse sur la production.

Résistance — Phylloxera. — Dans les conditions d'adaptation indiquées (point très important) la résistance à l'insecte peut être considérée comme identique à celle du n° 2.

Mildiou. — Très voisine également de l'immunité. Mêmes conditions pour le traitement en années difficile.

Oïdium. — Quelque peu atteint, sans déorganisation du grain, se soufre facilement, un traitement est ici suffisant en années favorables au développement de cette affection. En milieux contaminés habituellement il y aurait lieu peut être d'envisager une défense plus efficace. Débourre plus tôt que le précédent; possède pourtant en cas de gelées quelques qualités prolifères (*cas particulier à la majorité des Hybrides*). Disons aussi de suite que *leurs résistances* à ces gelées sont généralement plus accentués que chez les Vinifera.

Le 194 ne coule pas positivement, il millerande, principalement dans son jeune âge et en période de floraison défectueuse. L'incision annulaire sus-indiquée (pratiquée 8 jours avant) exerce à ce sujet une action radicale. Jamais atteint, pour ainsi dire, par la pourriture grise quelque soit l'état de la température, condition éminemment favorable à la constitution d'un produit solide.

En effet, le vin du 194 se caractérise par une valeur nettement supérieure à tous les vins d'Hybrides actuellement et suffisamment expérimentés dans ma région. Ce n'est pas là une de ses moindres qualités. C'est le vin de *bouteilles* des Hybrides. Les avis sont unanimes à ce sujet. Un fait probant :

Un vin de 194 de 1915, très coloré, mais d'une extrême limpidité, solide bien constitué en tous points, avec bouquet réel, spécial peut-être, me fut expressément réservé, malgré mon plus vif désir de le conserver, au prix de 200 francs l'hectolitre. Et cela par un courtier en vins *fins* — qui le destinait à la revente — ceci se passe de commentaires, quoique d'absolue authenticité.

La conclusion qui se dégage de ces faits est que le 194 est apte à constituer le lopin de vigne destiné à fournir au vigneron occasionnel le vin généreux, supérieur, dont il se délectera de temps en temps, d'abord ; ensuite que dans tous les cas, ce même 194 sera tout indiqué pour entrer dans la composition d'une vigne de rapport, dans quel lieu que ce soit, pour l'apport de l'élément qualité.

N° 157 blanc.

Maturité. — Première époque légèrement tardive.

Vigueur. — Tout au plus moyenne, nettement insuffisante dans des sols quelque peu arides. Donc adapté seulement aux bons sols profonds, fertiles, frais. 20 à 25 % de calcaire, dans ces conditions, ne paraissent pas contrarier son développement.

Production. — Extraordinaire réellement, à taille toujours très courte, grappes et grains de dimensions fort convenables, rappelant le chasselas, quant à la forme et à la qualité, si extraordinaire que cela puisse paraître. Le greffage du 157 est à conseiller en sols difficiles, son affimité étant excellente sur les porte-greffes les plus usités.

Résistances. — Phylloxera. — Depuis près de quinze ans que je cultive ce cépage franc de pied dans les bons sols je ne constate pas de décrépitude symptomatique, mais tout de même quelques fléchissemens temporaires que j'attribue avec raison, je crois, à sa forte production et à sa régularité. Les fumures sérieuses ont remédié jusqu'à présent à cet état de choses.

Mildiou. — C'est là le point faible du 157. S'il possédait la rusticité à l'instar de ses autres qualités, la viticulture serait dotée d'un cépage universel ou presque; nombreux étant les endroits où ces qualités sont reconnues et proclamées. Ainsi serait amplement justifié le surnom de « Roi des Blancs » qui lui est donné. Donc je dis que 157 doit être traité presque aussi sérieusement que les greffes. Ceci s'entend dans des sols frais, souvent humides, où les cryptogames sont à redouter; mais aussi avec ces soins, *la récolte est assurée* mieux que chez les Vinifera, ce n'est pas douteux, et combien plus importante et régulière ! Pour être

complet j'attire l'attention des intéressés sur le fait qu'il y a lieu de faire porter les applications cupriques sur les grappes aussi bien que sur les feuilles (des poudrages cupriques sont même spécialement indiqués en la circonstance), car ce producteur présente quelque sensibilité au Rot gris et au Rot brun. Je dis bien *quelque sensibilité*, car les atteintes sont limitées ou facilement limitables. A la maturité pleine et entière, il est facile de reconnaître la valeur de cette assertion.

Oïdium. — Atteint normalement en lieux et expositions favorables, facile à défendre, par un soufrage, deux au plus.

De débourrement quelque peu tardif, résistant relativement à l'effet des gelées printanières — fertile encore après destruction des premiers yeux — voilà encore à son actif. — Quelques atteintes de Pourriture grise — la fructification étant très rapprochée du sol *et massée.*

Quant à la valeur des produits : raisins et vins, elle est indiscutable. A consommer, le raisin est exquis, égal au moins aux meilleurs raisins de table cultivés dans la région.

En fin de compte je dois dire que 157 est le cépage qui, quoique présentant plusieurs points faibles, n'en demeure pas moins très intéressant pour les régions absolument viticoles où les soins pourront lui être fournis convenablement. Se greffe naturellement dans bien des cas. Par contre, je dois, impartialement, ne pas le recommander dans les régions mixtes, où l'agriculture proprement dite est la base dominante. La bonne tenue ne serait là qu'absolument exceptionnelle. Ce n'est donc pas assez !

2° Hybrides Oberlin N°s 595, 604, 605.

(M. Oberlin, viticulteur alsacien a créé, il y a plus de vingt ans, une série d'Hybrides à base de *Riparia* dont les n^os^ précités semblent être les meilleurs pour notre climat.)

Maturité. — Très précoce, surtout le n° 595, ensuite 605 et 604.

Vigueur. — Excessive, similaire à leur ascendant, à peu de chose près, 604 est le plus vigoureux, 595 ensuite, adaptation facile dans des sols arides, superficiels et chargés en carbonate de chaux, 50 % au moins, sec au besoin, ceci paraît invraisemblable, en raison du facteur Riparia, mais c'est en réalité un fait incontestable, devant lequel il faut s'incliner. Et ce n'est pas un cas isolés. Par la suite d'autres seront aussi catégoriquement démontrés.)

Production. — Moyenne en somme car les grappes, fort nombreuses pourtant, sont de dimensions restreintes et les grains plutôt petits. Toutefois à taille très expansive, de 3 ou 4 mètres d'envergure sur un seul plan, à *1 mètre du sol* avec pampres retombants, sans aucun travail de relevage, la production se relève au point de devenir très satisfaisante. Mais ce n'est point là le caractère spécial de ces Hybrides, comme je l'expliquerai plus loin.

Résistance. — Phylloxera. — D'après ce qui vient d'être énoncé, il apparaît nettement que cette résistance doit être de premier ordre. En effet, il ne peut y avoir d'hésitation de la qualifier d'indubitable.

Mildiou. — Complète sans aucun traitement, n'importe où et n'importe quand, pour le n° 595, légèrement inférieure pour les deux autres, mais en tout cas pratiquement suffisante sans traitement d'aucune sorte, feuillage et fruits. En cela je fais allusion aussi à l'*Oïdium* dont je n'ai jamais ici constaté l'apparition sur aucun. S'il existait quelque défaillance de ce côté, je la croirais applicable au n° 604 dont la frondaison énorme entrave la bonne circulation de l'air.

Relativement à la Pourriture, il n'est pas douteux que si on devait différer beaucoup la vendange pour la faire coïncider avec d'autres cépages moins précoces, il pourrait y avoir quelque dépréciation, surtout le blétissage ou vulgairement recuit, agent de qualité supérieure.

Débourrement hâtif, point faible naturellement. Les facultés que possèdent ces Hybrides de pouvoir constituer des branches charpentières, élevées considérablement au-dessus du niveau du sol, obvient beaucoup à cet inconvénient. De plus j'ai constaté leurs qualités prolifiques, 595 surtout.

Qualité du vin. — C'est là le caractère spécial de ces plantes. Titre alcoolique

extrêmement élevé, 12 à 15 degrés, avec acidité correspondante et couleur, vrais vins remèdes dont l'incorporation en proportion restreinte, si l'on veut, apportera à l'ensemble d'une récolte des éléments sûrs de parfaite solidité et par là même de vente. Et ces considérations s'appliquent aussi bien aux régions à vins supérieurs, de greffés, souvent anémiés par des circonstances défavorables.

Qu'on ne craigne pas, par cet amalgame bien compris du reste (un quart ou un cinquième, moins même si les craintes sont trop vives), masquer les qualités séculaires des vins français, renommés même. Je crois plutôt, sinon à l'accentuation de ces qualités, du moins à leur entretien plus long — la délicatesse étant précisément un facteur de déperdition en différents cas. — Dans les régions très froides, les Vosges notamment, le n° 595, le meilleur des trois, je crois, est fort prisé et cultivé. De plus dans ces temps *d'inculture forcée*, ces cépages sont merveilleux, c'est le mot, leur tenue n'étant que bien peu influencée par cet état.

3° Hybrides Couderc.

M. Couderc a créé une certaine quantité de Producteurs dont quelques-uns seulement, après étude sérieuse et prolongée, paraissent aptes à être adoptés dans notre région. A ce sujet, et entre parenthèses, j'appelle un instant l'attention des lecteurs.

Un nombre considérable de croisements, d'hybridations ont été réalisés par des spécialistes, Couderc et Seibel (surtout ce dernier), pour ne citer que les plus importants; et de nombreux semis ont été effectués conséquemment. D'où le flot toujours montant de nouvelles variétés qui devront être, comme leurs aînées, expérimentées, avant d'acquérir, le cas échéant, le droit de cité. Mais combien peu d'élus dans les appelés! C'est dire tout simplement, sans qu'on puisse être taxé d'exagération, que la tâche est délicate et fort souvent ingrate, quand on s'impose une *règle impartiale*.

On me pardonnera, je n'en doute pas, cette diversion, un peu abstraite pourtant, mais extrêmement utile pour baser sérieusement l'opinion des intéressés, sur l'importance de l'expérimentation préalable dans tous les cas. C'est la sagesse même, préservatrice des mécomptes dispendieux et décourageants.

J'arrive à ma démonstration :

N° 202 × 75 noir.

Maturité. — Première époque, contemporaine à celle du Gamay.

Vigueur. — Supérieure à la normale lorsque les conditions de bonne adaptation se trouvent réalisées, les sols sains, de consistance moyenne, un peu secs même, avec 30 à 35 % de calcaire au besoin. Par contre, il doit être proscrit des lieux humides et compacts. A la rubrique *Phylloxera*, je relaterai, au sujet de ce cépage, une certaine particularité d'importance, au point de vue du maintien de la vigueur.

Production. — La fertilité est de tout premier ordre; les grappes analogues à celles des Gamays, plus ailées peut-être; grains sensiblement de même grosseur, *à jus blanc*, point important à noter d'après le rôle, comme on le verra plus loin, restreint, à vrai dire, que ce Producteur est appelé à jouer. Par souci de la vérité, il faut dire aussi que parfois il présente quelque millerandage et les grains non développés demeurent verts le plus souvent. Ceci simplement en années fort humides et en sols non appropriés. Sans excès, ces grains verts ne nuisent aucunement à la qualité du vin. Autrement, la régularité étant de mise, il y a lieu d'escompter une récolte bien satisfaisante.

Résistance au Phylloxera. — Ce point exige des explications un peu développées. Vers la sixième ou septième année, j'ai vu dans nos plantations d'expériences une partie des souches péricliter, mais continuer à végéter et à fructifier parallèlement, c'est entendu, pendant quelques années encore, tandis que l'autre fraction entretenait une vigueur qui bientôt, avec les aises procurées, devenait débordante. J'ai cherché à élucider cette question assurément troublante. Après arrachage de quelques souches et examen des racines, je n'ai pu déterminer d'une façon positive que l'insecte pût être mis en cause sans réserve, d'autant plus que la constatation d'à côté semblait détruire cette thèse. Mais aussi, j'ai constaté en

même temps une différence dans la teinte des sarments et, à la réflexion, j'ai reconnu que les plus vigoureux furent un instant moins productifs que les autres, plus coulards, pour être plus positif, tandis qu'actuellement après plus de douze ans c'est l'inverse qui se produit à un degré bien plus élevé.

J'en conclus à une variation de valeur supérieure qu'il y a lieu de multiplier exclusivement.

Résistance au Mildiou. — Apparemment 202 × 75 paraît sensible à peu près au même degré que 157 Gaillard, un peu moins pourtant je crois, mais sa défense est plus facile certainement, et deux ou trois traitements au plus le préservent entièrement. N'est pas atteint du Rot brun en arrière-saison, qualité à noter. J'ajouterai que l'Oïdium ne l'atteint que bénignement et que la Pourriture grise l'épargne à maturité ou à peu près complètement à moins de température extrêmement défavorable. Débourrement moyen, mais faculté extraordinaire de se remettre à fruit après destruction des premiers yeux par les gelées.

Produits. — La qualité est certainement, chez ce cépage, la note dominante presque au même titre que 157, justifiant *son emploi*. Le grain à jus à peine rosé, permettant la confection de vin gris rosé, est à saveur très franche et sucrée, imitant les Vinifera. Vinifié de cette façon, le produit est incontestablement de qualité supérieure, rosé, léger, limpide, brillant, très agréable à consommer.

Je conclus donc que 202 × 75 peut rendre des services dans le rebrochage des manquants en vignes greffées de Gamays ou bien pour la création de quelques lopins de vigne, là où la saveur doit demeurer toujours d'absolue franchise afin d'opérer le mélange (en blanc même) avec les Vinifera.

N° 117 × 3 blanc.

Maturité. — Première époque précoce.

Vigueur. — Excellente et soutenue depuis plus de quinze ans dans des sols de 40 à 50 % de calcaire, de moyenne fertilité et parfois secs. Donc assez large adaptation.

Production. — Moyenne seulement au début, susceptible d'être fortement accrue par la taille longue Guyot. Avec l'âge, la production croît sensiblement même à taille ordinaire, courte ou mi-longue. L'ampleur des grappes et des grains est également influencée et devient alors fort convenable pour notre climat.

Résistance au Phylloxera. — Je crois que la résistance du 117 × 3 ne peut être douteuse vu le maintien de la vigueur. M. Couderc lui accorde, à cet effet, des notes absolument concordantes.

Résistance au Mildiou. — Le feuillage présente quelque sensibilité que deux traitements combattent assez facilement. Par contre, la grappe est d'une résistance bien supérieure. Il existe pourtant de ce côté une forme d'atteinte, que certains vignerons attribuent à tort, je crois, au Mildiou. C'est, à mon avis, l'Anthracnose ponctuée qui est seule responsable. A l'approche de la véraison surtout, les pédoncules et les pédicelles présentent les taches noires caractéristiques et parfois le mal s'étend au point de détruire les attaches au grand préjudice de la récolte. En tout cas, ici, du moins, ces cas sont alternatifs. On prévient cette affection par un soufrage copieux, au début de la végétation (5e ou 6e feuille) en mai, par un temps sec et chaud.

Résistance à l'Oïdium. — En certains lieux et sols, deux traitemants peuvent lui être nécessaires, normalement un seul paraît suffisant.

Débourrement moyen légèrement tardif, pourriture normale à maturation complète.

Produits. — Raisins très riches en sucre, à saveur spéciale, qui n'est pas le fox proprement dit, en tout cas très agréable, au point que les vendangeurs le recherchent pour la bouche. Dans le vin cette saveur se traduit par un goût madérisé, qni est apprécié par certains consommateurs. Seul pourtant, la fermentation est fort souvent incomplète, le sucre libre restant en progression assez élevée. Tout naturellement, et en forme de conclusion, ceci implique qu'il faille le mélanger à d'autres variétés plus acides qui activeraient la fermentation. Dans

la pratique, c'est moins commode à réaliser par suite de la maturité précoce du 117 × 3 et de la dépréciation présumable de sa récolte par des agents extérieurs (guêpes, oiseaux qui en sont fort friands). Il y aurait lieu donc d'incorporer au moût des produits œnologiques nécessaires, ou bien si la chose est possible, incorporer en pleine fermentation du moût plus acide, de cépages plus tardifs. Tout compte fait, ce cépage par ses facultés d'adaptation surtout, et aussi sa teneur élevée en principes sucrés, mérite d'être utilisé en attendant le résultat de nouvelles *recherches*.

N° 272 × 60 blanc.

Maturité. — Première époque.

Vigueur. — Bien satisfaisante en sols argilo-siliceux de compacité moyenne. En sols argilo-calcaires profonds où le carbonate de chaux ne dépasse pas 15 %, 272 × 60 peut être employé avec sécurité, mais c'est là sa limite d'adaptation. Les lieux secs ne lui conviennent nullement. Un indice frappant à ce sujet. En années particulièrement sèches, une dépression végétative très nette se manifeste, nuisant au développement normal de la récolte. C'est ce qui a fait dire à certains vignerons que ce cépage avait une végétation irrégulière.

Production. — La fertilité est extraordinaire ; tous points de la souche émettant des yeux fertiles (qualité précieuse en cas de gelée). Les grappes sont moyennes ainsi que les grains ; mais le nombre est tel que 272 × 60 peut être considéré comme dépassant la normale, indépendamment pourtant de certains aléas que je relaterai à la rubrique Mildiou. La taille courte, surtout sur branche charpentière à la Royat, convient à ce cépage, sauf en cas de grosse vigueur où la taille Guyot peut être employée temporairement.

Résistance au Phylloxera. — M. Couderc la considère comme pratique, suffisante, correspondant naturellement à la bonne adaptation. Personnellement je cultive ce cépage depuis près de quinze ans et il demeure toujours à peu près en bon état de végétation — et j'ajoute qu'il n'est pas choyé par les fumures. — (*Mon principe avec les Hybrides est de me rendre compte de leurs facultés intrinsèques afin de me constituer une opinion solide.*)

Résistance au Mildiou. — Avec un traitement en année normale, deux en période difficile, après la fleur la défense peut être considérée comme pratiquement suffisante. Mais il est un point, un aléa auquel j'ai fait allusion, qu'il faut bien retenir. En années ou en milieux particulièrement humides et froids 272 × 60 dont la floraison est un peu lente, voit ses graines s'atrophier et la coulure atmosphérique s'ensuivre. On a insinué à tort cette disparition des inflorescences au *Rot gris*. C'est cette situation qui constitue le reproche d'irrégularité productive qu'on implique à cette variété de divers côtés.

Résistance à l'Oïdium. — Quelque sensibilité combattue efficacement par deux soufrages — c'est un peu là le fait particulier aux Hybrides blancs — en parallèle avec les Vinifera de même teinte.

Débourrement moyen hâtif, donc, accessible aux premières gelées, — en compensation j'ai signalé ses admirables qualités prolifères. On a formulé aussi un reproche assez grave : après de fortes pluies, les graines du 272 × 60 crevaient assez facilement, à maturité s'entend, et la pourriture devenait assez inquiétante pour justifier la cueillette ; quelque peu prématurée. Tout compte fait, ceci ne peut lui être imputable que dans les premières années de production et encore dans des proportions très peu inquiétantes. Avec l'âge cet état se réduit à des proportions absolument normales comme divers autres Hybrides du reste et même des Vinifera.

Produits. — On peut, sans hésitation, considérer que le vin obtenu est celui qui peut, dans tous les Hybrides ayant à ce jour fait leurs preuves, être le mieux comparé aux vins blancs des cépages français ordinaires, avec lesquels il a beaucoup de similitude. En 1917, ce vin fait en assez grande quantité possédait une valeur telle qu'on le préférait à certains vins français franchement plus acides. Il devenait même peu commode pour un professionnel d'en discerner l'origine bien nettement.

La conclusion est alors aisée : 272 × 60 peut être incorporé, sans hésitation, aux cépages français dont il n'amoindrira pas la qualité.

N° 146 × 51 blanc.

Maturité. — Deuxième époque. De prime abord, on peut douter de son utilisation dans de telles régions. On verra par la suite quelles sont les raisons déterminantes de son emploi (en attendant mieux, je le déclare).

Vigueur. — Excellente dans des sols maigres et secs, et au surplus calcaires, 50 % et plus, surnommé le *Pousse-partout*. Ce sont ces réelles qualités d'adaptation qui constituent la plus grande partie de sa valeur.

Production. — Belle après quelques années seulement, cinquième généralement. Grappes assez fortes, à beaux grains juteux, demeurant verts quoique complètement mûrs.

Résistance au Phylloxera. — Si on s'en rapporte à sa tenue dans les sols défectueux précités, depuis plus de douze ans, on doit conclure à sa résistance pratique. Dans des sols très superficiels, peut-être demanderait-il l'appoint de quelque fumure pour se maintenir.

Résistance au Mildiou. — Si le feuillage du 146 × 51 est très résistant et aussi ses grappes au Rot gris, au point de se contenter à peu près en tout temps d'un seul traitement en juillet, il est à surveiller en arrière-saison mauvaise, pour le Rot brun. Malmené même parfois, vers l'époque de la véraison. En ce cas, un poudrage cuprique le préserve entièrement.

Résistance à l'Oïdium. — Atteint à peu près comme 272 × 60, mais par le fait de son implantation en des lieux plus secs on peut admettre qu'il soit bien défendu avec un seul soufrage en fin juillet.

Débourrement tardif; pourriture normale.

Produits. — On ne peut certes classer convenablement le vin de cet hybride, pas très acide pourtant, quoique à titre alcoolique bien moyen; saveur un peu foxée.

Il ressort donc de ce qui précède que 146 × 51 planté à bonnes expositions, dans des lieux où il est impossible d'utiliser aucun autre cépage franc de pied, rendra des services tout au moins momentanément, je l'ai dit. L'agriculteur se contentera aisément de son produit comme boisson de table courante, et même le vigneron proprement dit. Je sais même qu'en certain endroit du département de l'Aube, réputé pour la qualité des produits et où il est utilisé sur quelque échelle par un audacieux viticulteur, la vente de son vin s'est faite au commerce local sans récrimination aucune. Notons seulement, qu'en temps actuel, cet accueil est justifié.

(*A suivre.*) GEORGES HONNET.

ACTUALITÉS

Culture de la vigne dans les plaines riches du littoral algérien (P. VIALA). — Loi ayant pour objet la protection des appellations d'origine. — Le Raphia (L.). — Vente des engrais et produits anticryptogamiques (J. P.). — Les vins français en Angleterre en 1919 (H. A.). — Importations de Tunisie. — Organisation de la vente du nitrate de soude du Chili. — Expositions agricoles d'Angers. — Journées de motoculture des Bouches-du-Rhône. — Calcaire fin vaut chaux (P. L.). — Machine à douves (P. L.). — Contamination des campagnols (P. L.). — Irrigation de la luzerne en Californie (P. L.). — Fumier et catalytiques (P. L.). — Machines à graver (P. L.).

Culture de la vigne dans les plaines riches de littoral algérien (1). « J'ai l'honneur de présenter à l'Académie, de la part de son auteur, M. Julien Bertrand, un des travaux les plus importants qui aient été publiés sur la culture de la vigne depuis une vingtaine d'années (2).

(1) Académie d'agriculture, séance du 19 février 1919. *Texte rectifié.*

(2) Contribution à l'étude de la culture de la vigne dans les plaines riches du littoral algérien. Prix : 5 francs.

M. Bertrand, ancien président de la Société des agriculteurs d'Algérie et ancien président des délégations financières, au moment de prendre sa retraite après quarante-sept ans de pratique agricole, a réuni ses observations dans une brochure très remarquable intitulée : *Contribution à l'étude de la culture de la vigne dans les plaines riches du littoral algérien.*

La méthode de culture et de taille qui y est indiquée est tout à fait différente de celle pratiquée généralement, aussi bien en Algérie que dans le Midi de la France. Mais elle répond à une situation tout à fait spéciale, car le domaine de M. Bertrand est situé dans une des terres les plus riches du littoral algérien, les plus profondes et les mieux arrosées.

Dans la plantation de son vignoble, M. Bertrand a augmenté, dans une forte proportion, l'espacement des lignes et des ceps. Il ne plante que 1.333 pieds par hectare, en mettant entre les lignes une distance de 2 m. 50 et, entre les ceps, une distance de 3 mètres. Les ceps sont conduits régulièrement sur trois fils de fer. Le vignoble est ainsi parfaitement adapté pour être soumis à la motoculture, lorsque des appareils spéciaux seront mis au point.

Autre fait très important à signaler dans ce travail, c'est le système relatif à l'encépagement. M. Bertrand avait prévu l'orientation nouvelle que prendrait la consommation du vin et, au lieu de pousser son vignoble vers la production des vins colorés, très alcooliques, il l'a dirigé du côté de la production d'un vin relativement léger. A cet effet M. Bertrand a employé surtout deux cépages : un cépage rouge, le *Cinsault* sélectionné chez lui, et un cépage blanc, la *Clairette égreneuse*, isolé pour la première fois et sélectionné dans son vignoble. Il a poursuivi la sélection de ces cépages pendant quarante ans, de sorte que le Cinsault, qui donne en moyenne 40 à 50 hectolitres de vin par hectare, est arrivé progressivement à une production de 150 hectolitres. La Clairette, qui produisait en moyenne 80 hectolitres à l'hectare, est arrivée à donner 250 hectolitres. M. Bertrand a ainsi obtenu une très grosse production d'un vin léger entrant dans la consommation courante, qui obtient sur le marché algérien une vente assurée.

L'expérimentation et l'emploi des porte-greffes américains ont été, de la part de M. J. Bertrand, l'objet de recherches décisives. Il ne s'est pas attardé longtemps dans la vieille méthode de défense contre le Phylloxera ; il a replanté en vignes américaines, dès que l'invasion a été nettement déclarée, ne laissant aucun vide dans son vignoble. C'est lui qui, le premier en Algérie, a appliqué, sur 300 hectares, l'emploi des Berlandieri et des hybrides americo-américains de cette espèce, et notamment du 420-A. Le Berlandieri pur (n°s 1 et n° 2) qui, il y a cinq ans encore, paraissait inutilisable par le procédé du bouturage ordinaire, a, sous le climat très chaud du domaine de Sidi-Ali et sous l'action d'un arrosage intense, donné presque autant de reprises que les porte-greffes ordinaires ; ces reprises se sont élevées, en 1917, à 65 % : et c'est par le procédé de bouturage en pousse que ce résultat concluant a été obtenu. Nul doute que les grands pépiniéristes d'Algérie n'y aient maintenant recours et ne rendent pratique l'emploi en grand du Berlandieri pur.

M. Bertrand a été un des premiers créateurs des grandes Sociétés viticoles en Algérie, qui, depuis cinq ans, prennent là-bas une très grande importance : tels sont les grands domaines du Chapeau-de-gendarme et de Dharoussa, deux des plus belles et des plus grandes exploitations de tout le vignoble français et algérien.

M. Bertrand, je signale ce fait intéressant au point de vue historique, a été des premiers à utiliser les cuves en ciment armé. Il a eu la décision, qui paraissait grave à cette époque, de faire construire des cuves de très grande capacité, jusqu'à 800 hectolitres, et même bien au-dessus.

C'est aussi dans son vignoble de Sidi-Ali que M. Bertrand a appliqué pour la première fois la réfrigération des moûts et l'emploi méthodique, par une canalisation spéciale, de l'anhydride sulfureux pour la stérilisation préalable avant levurage.

A ce propos, je dois retenir une observation faite dans une précédente séance par M. Haller et relative au système de vinification appliqué dans le vignoble alsacien.

Le procédé Rosensthiel (stérilisation préalable des moûts à basse température

en présence de l'acide carbonique) serait couramment la base de la vinification en Alsace, avant le levurage, et ce procédé, d'un savant français, aurait été à tort abandonné dans le vignoble français. Il n'a pas été en effet appliqué parce qu'il n'a pas répondu aux premières espérances qu'il avait fait naître. Essayé d'abord dans le vignoble de Dracy-le-Fort (côte chalonnaise) à Villefranche par notre confrère M. Vermorel, puis en Tunisie (vignoble Potin), chez M. J. Bertrand (à Sidi-Ali), etc..., etc..., on a renoncé partout aux méthodes de Rosensthiel, très délicates et très coûteuses, dont les résultats sont inférieurs à la stérilisation par l'anhydride sulfureux et dont le défaut, si la surveillance est insuffisante, est de détériorer les vins, surtout les vins fins. C'est un procédé qui a été appliqué en effet par les négociants allemands qui achetaient des vins communs en Alsace, les traitaient surtout pour obtenir le maximum d'extrait sec, dans un but tout autre que celui d'obtenir des fermentations parfaites et des vins naturels. — P. Viala.

Loi ayant pour objet la protection des appellations d'origine. — Le Sénat vient de voter, dans sa séance de jeudi dernier, la loi sur la protection des appellations d'origine qui attendait depuis 1913. Le Sénat a profondément modifié le premier texte de la Chambre et a mis au point divers articles dont l'importance est primordiale pour la protection de nos grands vins. Quoique le texte doive revenir devant la Chambre, qui, nous l'espérons, ne le modifiera pas et le ratifiera aussitôt, nous le donnerons intégralement dans notre prochain numéro.

Le Raphia. — Le Raphia, depuis plus d'une année, avait disparu de la vente par suite de la réquisition complète pratiquée par le service de l'armée.

Sur la demande de M. Boret, les besoins de l'armée ayant disparu, l'Intendance met ses stocks à la disposition des agriculteurs dans les conditions suivantes :

« Les groupements agricoles adresseront la demande dont le modèle suit, 1, rue Huysmans, à Paris.

« Le groupement de..... (désignation, adresse) prie M. le lieutenant-colonel Campa, chef de l'Etablissement du matériel central du cantonnement et de camouflage, de faire expédier à..... en gare de..... la quantité de..... (en lettres) kilogrammes de Raphia en balles pressées que ce groupement emploiera exclusivement pour les besoins agricoles pendant la période du..... au..... Fait à..... le..... Visa du directeur des Services agricoles. Le groupement recevra l'indication de la date d'expédition et le montant à verser à l'Etat et les conditions de ce versement. Les agriculteurs isolés devront passer leur demande par un groupement agricole. Les prix de cession seront de 2 francs le kilogramme par 5.000 kilogrammes et de 2 fr. 10 pour les tonnages inférieurs avec un minimum de 1.000 kilogrammes. De petits tonnages existant pour commande minimum de 100 kilogrammes à Juvisy au magasin de l'E. C. M. C. pourront être expédiés aux parties prenantes de la région parisienne. Le prix de cession serait alors augmenté de 25 centimes par kilogramme. »

Depuis la communication de cette note si restrictive et bien dans les habitudes de l'administration militaire, à la suite de nombreuses réclamations, cette même administration a fait paraître une annonce dans les journaux, informant purement et simplement qu'on pourrait, sans passer par les syndicats agricoles, acheter du Raphia aux adresses et conditions ci-dessus indiquées. Le génie du formalisme paperassier aurait-il reçu une petite égratignure?? — L.

Vente des engrais et produits anticryptogamiques. — Une nouvelle circulaire a été adressée le 7 février, aux préfets par M. le ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement, qui énonce les prescriptions suivantes : le *soufre* continuera à être livré aux prix antérieurement fixés. Le *sulfate de cuivre*, toutes les expéditions faites depuis le 1er janvier 1919 sont facturées 145 francs au lieu de 182 francs.

Pour les *engrais* toute liberté est rendue au commerce et à la fabrication des

engrais; le rôle d'intermédiaire des offices départementaux est en principe terminé; mais les commandes transmises à ce jour au Ministère par les offices seront exécutées, aux prix suivants, pour les expéditions faites depuis le 1er janvier 1919 :

Sulfate d'ammoniaque ordinaire, 96 francs (au lieu de 125) les 100 kilos;
Sulfate d'ammoniaque extrasec, 100 francs (au lieu de 130 francs);
Nitrate d'ammoniaque, 145 francs (au lieu de 318 francs);
Scories (14 %) en sac, 14 fr. 15 (au lieu de 16 fr. 50).

Pour les engrais potassiques d'Alsace, les commandes devront être groupées par quantités de 15 tonnes (les wagons allemands ayant cette capacité de transport).

La circulaire annonce enfin qu'un projet de loi a été déposé, le 16 janvier dernier, tendant à modifier la loi du 20 juin 1918, cette loi ne permettant pas la rétrocession des produits au-dessous de leur prix de revient. Si la loi était modifiée dans le sens proposé d'accord avec le ministre des Finances, l'Etat pourrait rembourser aux *offices* et aux *répartiteurs* agissant pour leur compte, la différence entre le prix de facture des engrais et sulfates de cuivre restés en leur possession au 1er janvier 1919 et le prix auquel ils auraient été facturés, si l'expédition leur avait été faite après cette date. Mais la mesure ne pourrait être étendue aux *agriculteurs* qui ont reçu des engrais et du sulfate de cuivre antérieurement au 1er janvier 1919. — J. P.

Les vins français en Angleterre en 1919. — Les journaux anglais publient quelques chiffres intéressants, relatifs à l'exportation de nos grands vins dans le Royaume-Uni, pendant le premier mois de l'année. L'importation totale est de 381.027 gallons (1.729.860 litres) présentant un excédent sur le chiffre de janvier 1918 (219.972). Les stocks au 31 janvier s'élevaient à 1.211.000 gallons (5.497.940 litres) contre 680.000 (3.077.200 litres) l'an dernier.

Les Champagnes comptent dans ce total pour 42.382 gallons (192.504 litres), au lieu de 36.091 l'an dernier; les Saumurs, 8.425 (38.250 litres) contre 3.571 en 1918. Il est important de signaler les informations suivantes, publiées dans les organes du commerce anglais : prix payés pour les vins de Médoc 1918 : Bas-Médoc ou Palus Médoc de 11 livres à 13 livres, sans les caisses (275 à 325 fr.).

Paysans et artisans des Graves du Médoc de 13 à 15 livres (325 à 375 francs).

Bourgeois et Bourgeois supérieurs 16 à 18 livres (400 à 450 francs).

Troisièmes crus classés de 32 à 33 livres en caisses.

Quatrièmes crus 30 livres (750 francs). Cinquièmes de 25 à 27 livres (625 fr.).

Les premiers crus classés de Saint-Emilion ont atteint de 28 à 35 livres (875 francs en caisses). Pour les vins blancs, on a payé : qualités ordinaires de 10 à 14 livres (250 à 300 francs) sans les caisses; Saint-Selve et Saint-Morillon de 16 à 18 livres (350 à 400 francs); Loupiac de 26 à 30; Paysans de Barsac et de Sauternes 35 livres (875 francs).

On a vendu aussi la récolte de 1917 de deux crus blancs, cru Boireau Pierre Lapinesse à 45 livres (1.125 francs) et Larose Sarget 70.000 bouteilles, mis en bouteilles au château à 4 shillings la bouteille (5 francs). Château Haut-Bailly, récolte de 1918, s'est vendu 60 livres (1.500 francs) ou à 8 shillings la bouteille, mis en bouteilles au château (10 francs). — H. A.

Importations de Tunisie. — Un décret du 6 février fixe, à son article 8, à 300.000 hectolitres la quantité de vins d'origine et de provenance tunisienne qui pourra être admise en France, du 1er août 1918 au 31 juillet 1919, dans les conditions de la loi du 19 juillet 1890. Les autres articles fixent les quantités d'oranges (50.000 quintaux), de mandarines (10.000 quintaux), de citrons (5.000 quintaux), de cédrats (1.000 quintaux), de carbures (12.000 quintaux), de bananes (500 quintaux) et de dattes (15 000 quintaux) qui pourront être admises de Tunisie en France pendant cette même période.

Organisation de la vente du nitrate de soude du Chili. — Les producteurs de nitrate de soude du Chili s'organisent en vue d'assurer l'écoulement régulier et

aux meilleures conditions économiques de leur produit. Et, pour commencer, ils viennent de réaliser un accord sur la question de prix de ce produit. Le nitrate est coté, actuellement, 10 shillings 1 penny nitrate agriculture et 10 shillings 6 pence nitrate raffiné, le quintal espagnol de 46 kilogrammes, délivré à côté du bateau, dans les ports nitratiers. L'importation du nitrate en France ayant été rendue libre par une loi du 20 janvier 1919, il est permis d'espérer que le commerce de l'engrais chilien, si apprécié par nos agriculteurs, va redevenir normal. Les importateurs peuvent se procurer le nitrate de soude en s'adressant soit à l' « Asociation salitrera de Chile » à Valparaiso (Chili), soit au « Chilean nitrate Committee », Friars House, New Broad Street, Londres.

Expositions agricoles d'Angers. — La Société industrielle et agricole d'Angers et de Maine-et-Loire organise pour le mois de septembre 1919 une exposition de machines agricoles, des essais d'instruments de culture, permettant aux mutilés d'exécuter les travaux de préparation du sol. Un concours départemental d'animaux reproducteurs sera annexé à cette exposition.

Ne seront admis à ces manifestations que des instruments de construction française ou de nations alliées ou amies. Tout constructeur qui présenterait des appareils de provenance ennemie, marqués ou démarqués, serait immédiatement exclu et le motif de cette exclusion serait porté à la connaissance du public par voie d'affiches.

Pour tous renseignements, s'adresser au Secrétaire général de la Société industrielle et agricole, 7, rue Saint-Blaise, à Angers.

Journées de motoculture des Bouches-du-Rhône. — Le Comité d'encouragement à la motoculture des Bouches-du-Rhône et l'Automobile-Club de Marseille organisent des journées de motoculture au domaine du Grand-Saint-Jean, commune d'Aix-en-Provence, les 16, 17, 18, 19 et 20 mai 1919. — Pourront prendre part à ces démonstrations publiques tous appareils de culture mécanique, à quelque type qu'ils appartiennent, présentés par des constructeurs français, ceux des pays alliés ou neutres, ou leurs représentants, domiciliés en France, notamment : *a*) les appareils de grande culture destinés à la préparation du sol (labours à différentes profondeurs, scarifiages, hersages, roulages, etc.), aux ensemencements, aux fauchaisons, etc. ; *b*) les appareils de culture de la vigne (labours, façons superficielles, pulvérisations, poudrages) ; *c*) les appareils destinés à la culture maraîchère (charrues et bineuses à petit travail). Pour être admis à participer aux Journées de motoculture des Bouches-du-Rhône, les intéressés doivent s'adresser, avant le 15 avril, à M. le Commissaire général des Journées de motoculture, préfecture, Marseille.

Calcaire fin vaut chaux. — On se donne, paraît-il, inutilement la peine de faire cuire la chaux pour amendement. M. White vient de montrer que la finesse du calcaire (CO^3Ca) supplée à sa transformation en chaux (CaO) (*Exp. St. Rec.*, 1918, p. 220). Si l'on considère que la chaux s'éteint et se recarbonate vite dans le sol, ce résultat n'est pas surprenant. Reste à savoir si le travail mécanique de broyage et tamisage n'est pas plus onéreux que la cuisson à là suite de laquelle le délitement se fait naturellement et intimement. — P. L.

Machine à douves. — Nous avons sous les yeux la photographie d'une machine qui a la prétention de préparer 20.000 douves par jour avec un seul conducteur. Il s'agit de douves rectangulaires qui se trouvent rabotées, rainées et bouvetées (*Popular Méchanics*, nov. 1918). Le mécanisme pourrait être sans doute perfectionné pour les douves de futailles. — P. L.

Contamination des campagnols. — Au lieu de distribuer dans les champs le virus qui doit être absorbé par les mulots et campagnols rongeurs de nos récoltes, les Italiens inoculent des campagnols capturés et les distribuent ensuite dans les trous les plus frais des champs. Ainsi se trouve éliminé tout danger pour les animaux domestiques et le gibier, et la contagion est mieux assurée (*Bull. Inst. Agric.*, *Rome*, 1918, art. 1317). — P. L.

Irrigation de la luzerne en Californie. — La luzerne donne au moins cinq coupes dans le bassin méditerranéen lorsqu'elle est irriguée. Les viticulteurs peuvent donc s'intéresser aux expériences faites dans la Vallée Impériale Californienne, qui jouit à peu près du même climat (*Exp. St. Rec.* 1918. V. 38, p. 184).

Terres légères. — Généralement on a fourni de l'eau en excès. Il faut éviter à tout prix qu'elle reste stagnante sur le sol ou même sur le sous-sol. Dans les terrains sableux recouvrant l'argile, les planches d'irrigation ne doivent pas dépasser 200 mètres en longueur et une dizaine de mètres de largeur, de sorte que l'eau puisse atteindre l'extrémité avant que le point d'entrée ne soit sursaturé. Si le terrain est sableux, les planches doivent être encore plus étroites pour que l'arrosage soit rapide. Il faut dans le même but donner beaucoup d'eau à la fois. On étudiera les pentes de façon qu'elles soient comprises entre 0,5 et 1 ‰. On doit contrôler la pénétration de l'eau au moyen d'une sonde ou d'une simple bêche.

Terres fortes. — Dans les sols compacts, les parcelles ne doivent avoir que 200 à 500 mètres de longueur, sans quoi il est difficile d'éviter la stagnation sur les parties basses. En terrain plat, la largeur peut atteindre 20 à 30 mètres; en sol incliné, une dizaine de mètres au plus. Ainsi une petite quantité d'eau arrosera simultanément tout le champ et pénétrera mieux le sol qu'une forte quantité. Un terrain qui ne serait imbibé que jusqu'à la profondeur d'un mètre à peine, par un débit rapide, le sera jusqu'à 1 m. 50 et plus en employant des débits plus faibles. La pente des terres fortes ne doit pas dépasser 1,1 ‰. Une pente de 0,75 ‰ est convenable si elle est régulière. Il est indispensable de drainer largement les parties basses pour éviter la stagnation même de courte durée. On touche ici à un des problèmes les plus délicats. La difficulté n'est pas d'amener l'eau, mais de la distribuer régulièrement et de l'emmener sans appauvrir le sol. — P. L.

Fumier et catalytiques. — On appelait avant la guerre éléments catalytiques ceux qui agissent à une très faible dose et dont cependant l'absence complète nuit à la végétation, tels le zinc, le bore, le manganèse. M. Javillier vient d'appeler à nouveau l'attention sur eux à propos de l'alimentation de l'homme et des plantes. (*Revue scientifique*, 21-28 décembre 1918.)

Ceci nous amène à penser que les excellents effets du fumier de ferme, en dehors de son action physique, en dehors de ses éléments fertilisants, de sa matière organique et même de sa richesse bactérienne pourraient être dus au fait qu'il renferme sûrement dans les détritus végétaux et animaux les éléments « rares » dont la plante a besoin. Ceci n'aurait pas lieu dans les engrais chimiques qu'on s'efforce de concentrer et purifier eu égard à un seul élément fertilisant. Cette hypothèse est difficile à vérifier, car il est impossible d'extraire une matière minérale du fumier sans détruire sa matière organique. Elle ne fait du reste que confirmer l'expérience qui fait des engrais chimiques les *compléments* et non les remplaçants du fumier et des engrais verts. — P. L.

Machines à gaver. — Dans l'étude sur l'oie de Toulouse qu'il donnait ici il y a une quinzaines d'années, le pittoresque écrivain Tallavignes figurait le gavage avec un entonnoir. Il existe aujourd'hui des appareils mus par une pédale. Laissant la liberté des deux mains à l'opérateur, ils permettent d'activer l'opération barbare d'introduction du grain ou de la pâtée dans le gésier des volailles. L'appareil se compose en principe d'un récipient placé sur un trépied et d'un piston doseur prolongé par un tube placé dans le bec de l'animal que l'opérateur tient sous son coude. Une main introduit la « canule » cependant que l'autre tâte le gésier. Dans un modèle de la région de Toulouse (que nous voyons figuré dans une revue de Chicago) le piston est horizontal. — P. L.

COURS DES VINS

PARIS. — Vins rouges du Midi, 140 à 175 francs l'hectolitre; vins blancs, 210 et 250 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 395 à 430 francs, blanc 450 à 460 fr. et le litre de 2 fr. 25 à 3 francs. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 45 francs : vin de table, rouge 1er choix, 415 francs; 2e choix, 405 francs; 3e choix, 395 fr.; vin blanc de comptoir, 435 à 460 francs; piccolo et vin de carafe, 420 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 francs l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime.

MIDI. — *Nîmes* (17 *février*) : Vins de 1918 : vins rouges logés, Aramon de plaine, 7° à 9°, de 70 à 82 francs; Montagne, 9° à 11°, de 83 à 90 francs; Costières, de 94 à 98 francs; rosés, 90 à 105 francs; blancs, 105 à 120 francs. — Eau-de-vie et alcools : trois six, bon goût 86°, 650 francs; marc, 440 à 445 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 260 à 270 francs.

Montpellier (25 *février*) — Vins de 1918 : rouge, 8° à 9°, de 74 à 79 francs; 9° à 10°, de 82 à 89 francs; Montagne, 10° et au-dessus, 92 à 96 francs; vin rosé, 90 à 105 fr.; blanc, 105 à 125 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 625 francs; marc à 86°, 480 francs; eau-de-vie à 52°, 470 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 260 francs.

Béziers (28 *février*). — Vins : en raison de l'arrêt des transports, pas d'affaires; pas de cote. — Alcool trois-six de vin 86°, 700 francs; eau-de-vie de Béziers 52°, 440 francs; trois-six de marc à 86°, 480 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 290 fr.

SUD-OUEST. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.100 à 1.200 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.300 à 1.500 francs le tonneau; bourgeois, de 2.000 à 2.500 francs; crus classés, de 2.500 à 3.800 francs et au-dessus. — *Dordogne :* de 1.050 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1.400 à 1.600 francs. — *Charentes :* 220 à 230 francs la barrique; grande Champagne, le degré distillation à 11 fr. 25. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 225 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 225 à 275 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 fr. la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 francs. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 100 à 120 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 105 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 90 à 110 francs; les blancs, de 100 à 110 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 100 à 115 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 110 à 120 francs l'hectolitre.

EST. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 325 à 350 francs; vins fins, 1.000 à 1.500 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 200 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 350 à 450 francs. — *Beaujolais :* 250 à 320 francs la pièce pour les ordinaires et 340 à 375 francs pour les supérieurs. — *Mâconnais :* les 1918, 250 à 325 francs la pièce pour les vins communs et 350 à 400 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 375 à 500 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 160 à 180 francs; les Arbois, de 175 à 200 francs; blancs, de 180 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 300 à 320 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 180 à 200 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 200 à 220 francs. — *Savoie :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs. — *Champagne :* Ay, 1.400 fr. à 1.500 francs la pièce; Avenay, 900 francs; Vertus, 1.200 francs; Bouzy, 1.500 fr. (cuvée), soit 4 francs le kilogramme de raisin.

CENTRE et OUEST. — *Anjou :* Vins rouges, 250 à 300 francs pour les ordinaires et 300 à 400 francs pour les cuvés; vins blancs, de 225 à 400 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 225 à 250 francs la barrique de 228 litres le rouge, et 260 à 300 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 225 à 250 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 230 à 300 francs. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 150 à 225 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 130 francs l'hectolitre. — *Allier :* 280 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre. — *Loire-Inférieure :* Muscadet, 1er choix 1918 (nu), 370 à 400 francs, 2e choix, 350 à 370 francs; Grosplant, 1er choix 1918 (nu), 280 à 300 francs, 2e choix, 260 à 280 francs.

COURS DES MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS DE LA VITICULTURE

Soufres, sulfates, poudres cupriques, bouillies, produits insecticides.

Soufre trituré et sublimé, cours taxés pour 1919, les 100 kgr	81 et 97	»
Sulfate de cuivre France, cours taxés pour 1919	145	»
Cristaux de soude en sacs de 100 kgr) au détail (taxé)	52	»
Chaux magnésie (Otto), les 100 kgr	9	»
Bouillie Boude (les 100 kgr)	135	»
Lysol (bidons au cours), le kgr)	3	»
Soufre noir (Schlœsing)	30	»
Bouillie Rouch (« La Cuve », Toulouse), les 100 kgr	168	»
Bouillies Jacquemin (cupri-sulf.-formolée, par 240 kgr, le kgr)	2	95
— — (— et pyridinée insecticide, le kgr)	3	25
Bouillie Vivax (La Littorale)	175	»
Poudre Microline (La Littorale)	40	»
Adhésol (B.) les 100 kgr	330	»
Bouillie Schlœsing (brut, Marseille, les 100 kgr)	185	»
Bouillie bordelaise (Otto)	178	»
Atomite (Otto, poudre cupro-calcique, 10 % sulfate, les 100 kgr)	40	»
Arséniate de soude (Otto), les 100 kgr	475	»
Pyralux (Otto), les 100 kgr	180	»
Acétate de plomb (Otto), les 100 kgr	700	»
Bouillie Perdoux (100 kgr)	198	»
Bouillie bordelaise céleste (Jullian)	185	»
Soufre à l'hydrate de cuivre (Perdoux, 100 kgr)	36	»
Bouillie F. Barbault (50 % sulfate de cuivre), les 100 kgr	155	»
Cupro-sulfure naphtaliné (F. Barbault), les 100 kgr	70	»
— simple — —	65	»
Soufronol n° 0 (Germain), les 100 kgr	67	»
Bouillie bordelaise (G.), les 100 kgr	185	»
Polysulfures alcalins (L. H.), les 100 kgr	61	50
Chaux magnésie pour poudrages (P. D. R.), les 100 kgr	25	»
— — pour bouillies (P. D. R.), les 100 kgr	25	»
Bouillie Babou, les 100 kgr	148	»

Produits œnologiques. Tartres et lies.

Crème de tartre (premier blanc 98 à 99 %, les 100 kgr)	670	»
Tartres (70/80 le degré de cristallisation, Montpellier, Bordeaux)	3	30
Lies de vin (le degré)	1	30
Acide tartrique	975 à 1100	»
Anhydride solution légale 8 % (Mendés, le litre)	0 75 à 0	80
Bisulfite de soude, le kgr	2 50 à 3	»
Gélatine Laîné (tablettes et poudre), le kgr	14 et 16	80
Gélatine Laîné (solution), le litre)	7	»
Sulfito-tannin (La Littorale), le kgr	14	»
Phosphate d'ammoniaque (G.)	350	»
Solution normale Pictet, anhydride sulfureux pur (le litre)	0 80 à 0	90
Phosphofermentol (Otto) les 100 kgr	300	»
Tannin pur soluble (Otto) le kgr	15	»
Anhydride sulfureux liquéfié Pictet (prix spéciaux pour marchés), le kg base.	2	»
Bio-sulfite Jacquemin (le kgr)	2	45
Œnotannin pour vins rouges ou blancs (Ch. Appert, le kgr)	9 et 12	»
Anoxydine Servœnol (Ch. Appert, en pastilles, le kgr)	8	»
Sulfophosphate Hubert (La Littorale)	300	»
Négril (Charbon décolorant, La Littorale)	250	»
Colloses (Clarifiants liquides, La Littorale)	450	»

Céréales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 63 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr, les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. ; méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, 53 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 47 fr. 93; Chicago, » » ; Buenos-Ayres, 24 fr. 24.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 120 à 130 francs les 100 kilogrammes. — Par décret du 24 septembre sont taxées : les pommes de terre à chair blanche à 35 fr. les 100 k., à chair jaune à 38 fr. les 100 k. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 50 à 55 fr. ; paille d'avoine, 55 à 60 fr. ; foin, 250 à 270 fr. ; luzerne, 270 à 280 fr. — Caroubes, 70 fr. — Graines (marque B) de trèfles, 380 francs ; de luzerne, 730 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* non taxées ; et de 5 fr. 30 à 6 fr. 50 le kgr pour les huiles diverses en mélange. — *Lin* et *Colza* : non taxées, le lin à 5 fr. 05, le colza à 6 fr. 50 le kgr. — *Suifs* : 265 fr. *Miels* : Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, » » francs ; Trois-six, Midi, à 86°, 650 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 170 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 80 à 6 fr. 60. — Veaux, 4 fr. 60 à 6 fr. 60. — Moutons, 6 fr. 10 à 8 fr. 20. — Porcs, 5 fr. à 7 fr. 30.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels aux nos 1281 et 1282. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 47 fr. 50 ; superphosphate minéral 16/18, 29 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 14 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, taxés par décret du 3 juin à : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 400 à 1.200 fr. — Pommes, 250 à 450 fr. — Noix, 100 à 300 fr. — Oignons, 60 à 100 fr. — Ail, 150 à 220 fr. — Carottes, 50 à 100 fr. — Navets, 40 à 70 fr. — Epinards, 60 à 130 fr. — Choux-fleurs du Var, pièce, de 2 fr. à 3 fr. — Citrons, 25 à 35 fr. — Mandarines, le 100, de 15 à 30 fr. — Oranges, de 10 à 20 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du 23 février au 1er mars 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	14 »	4 »	9 »	1	....23....	12 »	9 »	10. 5	19
Lundi.....	11 »	3 »	7 »	1	....24....	17 »	8 »	12. 5	1
Mardi.....	12 »	5 »	8. 5	14	....25....	18 »	3 »	10. 5	3
Mercredi..	11 »	4 »	7. 5	8	....26....	15 »	3 »	9 »	»
Jeudi.....	11 »	4 »	7. 5	8	....27....	10 »	2 »	6 »	7
Vendredi..	5 »	0 »	2. 5	3	....28....	10 »	1 »	5. 5	6
Samedi....	8 »	1 »	4. 5	»	.... 1....	11 »	4 »	7. 5	1
	BESANÇON					BORDEAUX			
Dimanche.	14 »	7 »	10. 5	3	....23....	15 »	11 »	13 »	7
Lundi.....	9 »	4 »	6. 5	16	....24....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	12 »	5 »	8. 5	10	....25....	17 »	9 »	13 »	8
Mercredi..	12 »	5 »	8. 5	10	....26....	10 »	16 »	13 »	2
Jeudi.....	11 »	2 »	6. 5	3	....27....	13 »	5 »	9 »	8
Vendredi..	7 »	0 »	3. 5	»	....28....	12 »	3 »	7. 5	1
Samedi....	6 »	4 »	5 »	2	.... 1	12 »	5 »	8. 5	4
	LYON					NANTES			
Dimanche.	14 »	8 »	11 »	10	....23....	13 »	8 »	10. 5	8
Lundi.....	15 »	6 »	10. 5	3	....24....	11 »	9 »	10 »	5
Mardi.....	14 »	4 »	9 »	2	....25....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	13 »	3 »	8 »	»	....26....	11 »	5 »	8 »	6
Jeudi.....	12 »	2 »	7 »	0	....27....	9 »	4 »	6. 5	1
Vendredi..	9 »	0 »	4. 5	2	....28....	11 »	1 »	6 »	2
Samedi....	6 »	2 »	4 »	»	.... 1....	10 »	4 »	7 »	»
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	16 »	9 »	12. 5	2	....23....	21 »	13 »	17 »	»
Lundi.....	16 »	8 »	12 »	»	....24....	21 »	15 »	18 »	»
Mardi.....	16 »	6 »	11 »	»	....25....	21 »	14 »	17. 5	»
Mercredi..	15 »	5 »	10 »	»	....26....	19 »	11 »	15 »	»
Jeudi.....	15 »	4 »	9. 5	»	....27....	18 »	10 »	14 »	»
Vendredi..	12 »	2 »	7 »	»	....28....	16 »	10 »	13 »	»
Samedi....	12 »	0 »	6 »	»	.... 1....	17 »	11 »	14 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE — LAINE

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN **TABLETTES**
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX **10** FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 tabl. pour 50 hectolitres.

EN **POUDRE**
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX **12** FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 doses pour 50 hectolitres

EN **SOLUTION**
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX **5** FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 doses pour 50 hectolitres

(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B — S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES
PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.
BÉZIERS (Hérault)

LA "CIANAMIDE"

L'ENGRAIS AZOTÉ PAR EXCELLENCE

sera mise à nouveau à la disposition de l'Agriculture pour la campagne d'Automne 1919

CULTIVATEURS ! !

En attendant qu'il puisse vous être rendu, documentez-vous sur ce merveilleux fertilisant et demandez la notice gratuite à :

LA CIANAMIDE, 25, RUE DE CLICHY, 25, **PARIS**

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — Prix : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, **PARIS** *(18e arrondt)*

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULES**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 m/m d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.
Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D. MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*
EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091. En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre. Réelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.
Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.
Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.

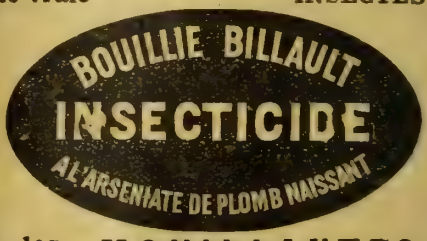
ENGRAIS

Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORT

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France
FONDÉE A VIENNE EN 1865 — **Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON** (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné, Echantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

MATÉRIEL VITICOLE par **Raymond BRUNET**
1 volume, 6 francs.

LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

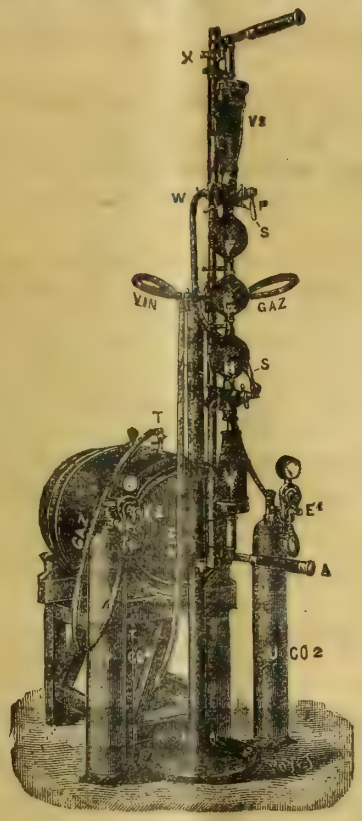
pour
la
Préparation
Instantanée
des

VINS MOUSSEUX

18 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR
de la Société
des Viticulteurs
de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR
INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime complètement
LE PIOCHAGE ET LE SARCLAGE FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur.
Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure.
Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, Château de Mercey, **MONBELLET** (S.-et-L.

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant, O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, CARPENTRAS (Vaucluse)

Qui disposent d'un stock important de plants racinés greffés dans les variétés suivantes : sur 3309 et Lot.

CARIGNANS, ARAMONS, CINSAULTS, GRANDS NOIRS, CLAIRETTES, CHASSELAS, GRENACHES, PLANTS VERTS OU SERVANTS, PRODUCTEURS DIRECTS DES MEILLEURS NUMÉROS AINSI QUE D'UNE RICHE COLLECTION DE RAISINS DE TABLE.

ANALYSE GRATUITE DES TERRAINS

LA VIGNE NOUVELLE PAR LES HYBRIDES DIRECTS

Plants racinés et boutures des meilleurs Nos de Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Gaillard, Oberlin, Jurie, Castel, Malègue, Baco, Noah, sélectionné, etc.
Plusieurs milliers de boutures des Nos fameux de Seibel 4643, Baco no 1 et 22A

Gamay, Chaudenay et Fréau de 1 et 3 ans sur Gloire, 101[14], 3309 et 1202

Souscription pour plants greffés à livrer automne 1919, printemps 1920

Prix-courant et renseignements à **Cl. LETOURNEAU**, propriétaire à Burgy (Snc-et-Lr

---

GROS — **41e ANNÉE DE PLANTATION** — **DÉTAIL**
Maison recommandée

VIGNES AMERICAINES

10 millions de greffés, porte-greffes et producteurs directs, toutes variétés

PRODUCTEURS DIRECTS

EN BOUTURES ET RACINÉS

PRÉCOCE PRADY, maturité fin juillet, le meilleur hybride producteur direct pour la table et pour la cuve. Résistance au calcaire du Phénomène du Lot porte-greffe. — Seibel nos 1, 2, 14, 38, 60, 128, 138, 150, 156, 1020, 1077, 2003, 2044; Terras no 20. Plant Jouffreau, Plant des Carmes 132-11, 28-112, 199-88, 82-32, 101, 299-17, 272-60, 343-14, 302-60. Viennois, Oiseau bleu, Oiseau rouge, Gaillard no 2, 194 et 157, le meilleur des hybrides blancs ; Castel, Bertille-Seyve, Jurie, Oberlin, Baco, Chevalier, Madone. Seibel blancs : 2653, 2859, 4629, 5061, 5279, etc., etc.

CENT MILLE porte-greffes de 20 à 30 ans entièrement sélectionnés

Gros bois pour greffage : Riparia Gloire, grand Glabre, Rupestris toutes variétés, Mourvèdre×Rupestris 1202, Gamay×Couderc, Aramon-×Rupestris-Ganzin, Riparia-Rupestris 3306 3309, 101-14, Solonis, Chasselas×Berlandieri 41b, 420a 81-2, 157-11, 554-5, 93-5, 62-66, 161-49, 404, 84-3, 81-22.

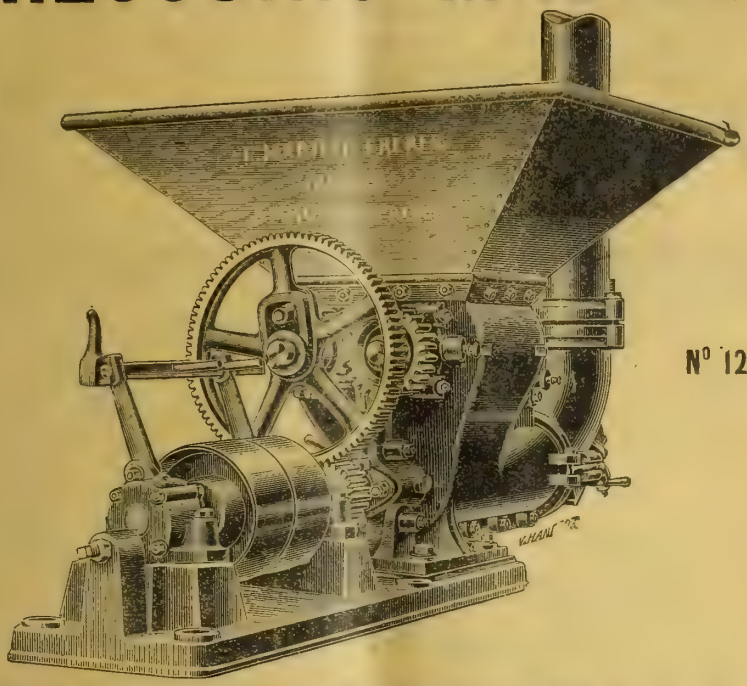
Envoi franco de nos Catalogues, Prix Courants, Notices sur les principaux producteurs directs et renseignements

S'adresser à M. Victor COMBES ✠ Lauréat des Concours des Vignobles, Hors Concours, Membre du Jury Paris 1900, Officier du Mérite agricole

Château du Brouël, à VIRE, par PUY-L'EVÊQUE (Lot)

Sur de bonnes références, toutes nos marchandises sont payables après la pousse.

PRESSOIRS MABILLE



N° 12

FOULO-POMPE A VENDANGE (Bté S. G. D. G.)

USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE
ENGRAIS CHIMIQUES
SULFATE DE CUIVRE
Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE
SKAWINSKI

L'ETOILE
Poudre Médocaine pour faire la Bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS
TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS
pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne
J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Les Établissements POULENC Frère
92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la yrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIÈRES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales).

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, FABRICANT A AUBAGNE (B.-DU-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC

DORDOGNE

Graines CULTURES de tous VÉGÉTAUX

VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2.18, Particulier : 2.53

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

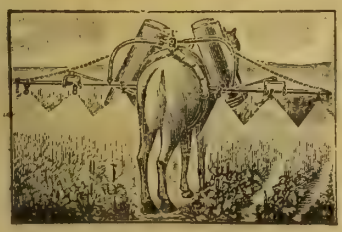
ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

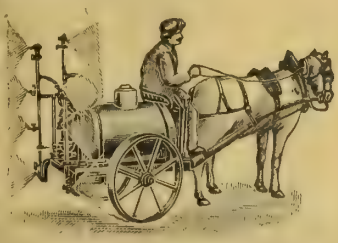
Matériel Viticole & Vinicole

L. NICOLAS & FILS CONSTRUCTEURS Brevetés S. G. D. G.

AGEN (Lot-et-Garonne)



Pulvérisateur à BAT à quatre cylindres verticaux



Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco.

Reconstitution de Vignobles

VIGNES AMERICAINES

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

PAUL GROS & C°

ROYAN
Charente-Inférieure.

ALGER
13, Avenue Pasteur.

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE

Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

1919

Bouillie *CUPRI-SULFI-FORMOLÉE* Jacquemin

Invention G. GIMEL ✠ O, brevetée S. G. D. G.

TRAITEMENT SIMULTANÉ DU

Mildiou, Oïdium, Black-Rot, Cochylis, Eudémis, Cigarier

de toutes autres maladies cryptogamiques et de tous insectes

de la **VIGNE, ARBRES FRUITIERS, FLEURS et LÉGUMES**

Nouvelle Bouillie U.-U. Pyridinée (Extra-Insecticide)

La Bouillie U.-U. est supérieure à toutes les Bouillies mixtes et **remplace à elle seule Sulfatages** et **Soufrages**. Son emploi est économique, il réduit la main-d'œuvre, simplifie les manipulations tout en assurant une préservation parfaite de la Vigne et des Arbres fruitiers contre les Maladies cryptogamiques et les Insectes.

Composition de la Bouillie U.-U. et de la Bouillie U.-U. pyridinée extra-insecticide.

DENSITÉ : 1.200 environ.

Il était naturel d'associer tout d'abord les deux éléments de lutte couramment employés contre l'Oïdium et le Mildiou, le *soufre* et le *cuivre*.

Nous avons pensé à utiliser la puissance antiseptique de la *formaldéhyde* et nous avons réussi à la *combiner* au soufre et au cuivre sous forme de bisulfite cuivreux-formol. Cette combinaison se fait par addition, sans aucune élimination, et se scinde si facilement en ses constituants, qu'elle nous a semblé être la forme idéale sous laquelle cette *bouillie anticryptogamique combinée* devait présenter son maximum d'action.

La bouillie U.-U. renferme :

I. Du *cuivre soluble à action rapide*, spécifique du Mildiou de la feuille et de la grappe, des Rots gris et brun, du Rot blanc, du Black-Rot.

II. Du *cuivre insoluble*, sous forme d'oxyde de cuivre hydraté bleu, à *action lente*, spécifique des mêmes champignons

III. Un *sel très bisulfité* pouvant céder facilement son *acide sulfureux* (Berthelot, bisulfites métalliques combinés aux aldéhydes), dont l'action destructive de l'Oïdium est bien connue mais peut être insuffisante.

IV. Du *formol*, dont la puissance antiseptique et insecticide remarquable complète l'action insuffisante de l'acide sulfureux.

Le problème économique consistant à fusionner en un seul les divers traitements : sulfatage et soufrage se trouve résolu par la bouillie U.-U. cupri-sulfi-formolée.

Bouillie U.-U. pyridinée.

C'est la bouillie *extra-insecticide* par excellence. Elle est inoffensive, ne renfermant aucun poison pour l'homme, et elle donne des résultats meilleurs que toutes les autres formules.

Elle se prépare *de la même façon et s'emploie aux mêmes doses* que la bouillie U.-U.

La **pyridine** est fortement préconisée depuis 1910 et, en raison de ce qu'elle est inoffensive pour l'homme, son emploi va prendre beaucoup d'extension. M. le Dr Cazeneuve critique et met en doute l'efficacité de l'arséniate de plomb et le déconseille pour sa nocivité, mais il est un chaud partisan de la pyridine. MM. le Dr Maisonneuve, Moreau et Vinet, d'Angers, lui ont reconnu une efficacité voisine de celle de la nicotine.

Nous avons mis en fabrication depuis sept ans une bouillie U.-U. **cupri-sulfi-formolée**, combinée à la **pyridine**, ayant une action *extra-insecticide, même supérieure à celle des arséniates et de la nicotine*. Les viticulteurs peuvent adopter cette formule toute préparée avec la plus entière confiance : ils ont à leur portée un produit inoffensif pour l'homme, extrêmement efficace, ne demandant aucune préparation et économisant la main-d'œuvre des traitements insecticides, car elle *opère à la fois* comme un **sulfatage**, comme un **soufrage** et **comme un traitement insecticide**.

Avantages résultant de l'emploi de la Bouillie U.-U.

Indépendamment de la sûreté d'action, il y a intérêt pour le viticulteur à en faire usage toutes les fois qu'il faut recourir aux sulfatages et aux soufrages pour préserver son vignoble.

La bouillie Unique-Usage permet au viticulteur de réaliser une économie moyenne de 12

à 17 francs par hectare sur les anciens traitements, et c'est très appréciable !

Ces chiffres, on le conçoit, n'ont rien d'absolu, car le nombre de traitements peut être plus ou moins élevé et les quantités de produits employés plus ou moins fortes, mais ils permettent de faire une comparaison aussi exacte que possible à égalité d'efficacité.

En résumé, principaux avantages :

1° Economie d'argent appréciable;

2° Economie de main-d'œuvre résultant de la *suppression du soufrage;*

3° Préparation des plus simples et toujours identique à elle-même, d'un dosage déterminé reconnu le meilleur;

4° Action *insecticide,* à l'égard de la Pyrale et la Cochylis et des principaux insectes nuisibles à la vigne;

5° Pas d'action nuisible sur la végétation;

6° Facilité de pulvérisation et jamais d'encrassement des appareils ni des jets;

7° Possibilité d'employer tous les systèmes de pulvérisateurs en *cuivre,* même les appareils à pression d'air, d'acétylène ou d'un autre gaz.

Si l'on est tenu de faire des traitements insecticides supplémentaires, la *bouillie U.-U. pyridinée* est encore plus avantageuse, car son prix de revient n'est guère supérieur à celui de la bouillie U.-U : on gagne donc en plus le prix d'achat de l'insecticide, qui est généralement élevé, et la main-d'œuvre.

Mode d'emploi de la Bouillie U.-U ou de la Bouillie U.-U. pyridinée.

	Quantité de Bouillie U.-U par hectolitre d'eau.	Quantité de liquide à l'hectare pour environ 5.000 pieds à l'hect.
1er Traitement	1 litre 1/2	200 litres
2e —	2 litres	300 à 400 litres
3e —	2 litres 1/2	500 litres

Bien que la Bouillie U.-U. puisse s'employer sans aucune addition alcaline, en l'étendant seulement d'eau dans les proportions sus-indiquées, nous conseillons une addition **de 100 grammes de chaux grasse** ou **250 grammes de cristaux de soude** par litre de Bouillie employé à préparer le liquide à pulvériser, afin de marquer plus nettement la feuille. Toutefois, si la chaux est impure, il faut en mettre **150 grammes par litre**, et il faut même aller à **200 grammes**, si l'on emploie de la chaux hydraulique.

Mais nous insistons sur ces doses, à ne jamais dépasser.

On ajoute d'abord la Bouillie U.-U. dans l'eau et, après agitation seulement, on introduit le lait de chaux, la soude, ou tout autre alcali en versant lentement et continuant d'agiter.

Préparée ainsi, elle conserve encore une légère acidité qui la rend instantanément efficace, tout en étant d'une action durable.

Il faut 30 kilogrammes de Bouillie U.-U. à l'hectare, *pour 3 traitements et* **40 kilogrammes** *pour 4 traitements.*

Nous insistons sur ce que les *pulvérisations* de Bouillie U.-U. demandent à être faites avec soin; il ne suffit pas d'arroser superficiellement les ceps, mais il faut entrer le jet à l'intérieur, **afin que les grappes, comme les feuilles, soient recouvertes par le liquide.**

Les cépages américains producteurs directs, comme l'Othello, le Noah, l'Herbemont, etc., sensibles aux composés sulfités et brûlés par les soufrages, n'ont pas à souffrir de la bouillie Unique-Usage, pourvu que les pulvérisations ne soient pas faites en pleine chaleur (de 10 heures à 3 heures du soir). Elle constitue donc une ressource précieuse pour préserver ces cépages de l'Oïdium.

Un mode d'emploi détaillé est envoyé avec chaque commande.

Sur demande, il est adressé gratuitement un prospectus complet, donnant des indications sur :

Traitement d'hiver de la vigne et des arbres fruitiers.

Maladies diverses des arbres fruitiers et des légumes.

Nombreuses attestations de viticulteurs de toutes les régions.

On peut nous demander la grande brochure illustrée :

« Traitements rationnels de la Vigne et de toutes les plantes cultivées. »

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

Envoi gratuit.

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de La* **Claire**

A l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

ATTESTATIONS

Parmi les notabilités du monde agricole qui ont expérimenté et recommandé la Bouillie U.-U. ou qui en ont parlé dans leurs publications, nous nous permettons d'en citer un certain nombre à titre de références :

MM.

Donon, Professeur départemental d'Agriculture du Loiret.

Prosper Gervais, Président de la Société des Viticulteurs de France, Vice-Président de la Société des Agriculteurs de France.

Ravaz, Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

Pacottet, Maître de Conférences de Viticulture à l'Ecole de Grignon et Bailly, Répétiteur.

Guillon, Inspecteur de la Viticulture, Directeur de la Station viticole de Cognac.

Ducomet, Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Rennes, dans son livre *Pathologie végétale.*

Latière, Ingénieur Agronome, Rédacteur de la Chronique viticole de l'*Agriculture Nouvelle*, Propriétaire à Roquebrussanne (Var).

MM.
Rozeray, Prof. dép. d'Agric. des Deux-Sèvres.
Couvergne, — — du Gard.
Fondard, — — des Basses-Alpes.
Belle, — — —
Chappaz, — — de la Marne.
Dupont, — — de l'Allier.
Morain, — — du Maine-et-Loire.
Faasse, Bonnet, Bellet, Bonnefont, Garapon, Gay, Collas, Hyvreux, Léger, etc., Professeurs spéciaux d'Agriculture.

MM.
L'Abbé Ouvray, Publiciste agricole à Vendôme (Loir-et-Cher).
D'innombrables Syndicats agricoles : Syndicat central des Agriculteurs de France, Syndicat des Agriculteurs de la Vendée, Société Vigneronne de Buzançais (Cher), Société de Viticulture de l'arrondissement de Châtillon-sur-Seine.
M. Authelin, Président de la Société Lorraine de Viticulture, etc.

Lire les autres attestations détaillées dans les brochures envoyées sur demande.

JANVIER 1919

NOUVEAUX PRIX & CONDITIONS DE VENTE

DE LA

Bouillie Cupri-sulfi-formolée et de la Bouillie U. U. pyridinée

---

Par suite de la nouvelle augmentation considérable des matières premières et des emballages, nous avons dû apporter une majoration à nos anciens prix. Ci-dessous les nouveaux prix.

Rappelons qu'il faut en moyenne 30 kilos de Bouillie à l'hectare pour 3 traitements, et 40 kilos pour 4 traitements.

L'expédition est faite en bonbonnes de capacités suivantes :

	Bouillie U.-U.	Bouillie U. U. pyridinée extra-insecticide
Bonbonnes de 3 kilos, *franco gare par postal (pour la France).*	13 50	15 »
— de 6 kilos, — — .	25 »	27 50
Bonbonnes de 12 kilos (*Port à la charge de l'acheteur*).....	42 50	46 50
— de 30 kilos —	96 »	106 »
— de 60 kilos —	185 »	205 »
Par fût de 130 kilos environ (ou en bonbonnes de 60 kilos. à notre choix). Le kilo.....	3 05	3 35
— de 240 kilos environ (ou en bonbonnes de 60 kilos, à notre choix). Le kilo.....	2 95	3 25

Franco port et emballage en petite vitesse pour la France, et au port d'embarquement pour les Colonies et l'Etranger.

Pour les bonbonnes de 12, 30 et 60 kilos, et pour les fûts, **l'expédition sera toujours faite en petite vitesse, sauf ordre formel de l'acheteur.**

Pour une première commande, prière de donner des références, ou d'envoyer un mandat. Pour les envois contre remboursement, on ajoutera 1 franc à la facture pour retour d'argent, si l'envoi se fait par postal, et 1 fr. 50 si l'envoi se fait par petite ou grande vitesse.

Pour les factures au-dessous de 20 francs, dont nous n'aurons pas reçu le montant

avant le 15 du mois suivant, nous ferons traite à la fin de ce même mois, sans nouvel avis, en ajoutant 75 centimes pour frais de recouvrement.

Pour toute commande dépassant 100 kilos, nous ferons le franco de port en petite vitesse.

Tous ces prix, sauf hausse sensible sur le cours des matières premières.

N.-B. — Les factures de nos marchandises sont généralement adressées aux clients le lendemain de l'expédition. Nous pouvons donc joindre à ces factures les récépissés délivrés par la gare. Ceux-ci peuvent servir aux clients qui ont des réclamations à adresser aux transporteurs, seuls responsables, pour retards, avaries, pertes, etc.

Dans ce dernier cas, joindre le récépissé à la facture à présenter au chef de gare.

Possédant le récépissé d'expédition, il est absolument inutile de nous écrire pour nous demander si l'expédition a bien été faite. Celui-ci le prouve.

Nous invitons les Clients à nous remettre leurs commandes le plus tôt possible, livrables à la date qu'ils indiqueront à leur choix, ceci pour éviter tout retard dans les moments de presse.

Adresser toutes les commandes, envois d'argent, demandes de renseignements, etc., à :

M. G. JACQUEMIN O ✿, Institut de Recherches Scientifiques

à **MALZÉVILLE** (Meurthe-et-Moselle),

ou aux agents accrédités.

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

A base de glycéro-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.

INVENTION G. GIMEL

Breveté S. D. G. D.

(Sulfitage et phosphatages simultanés)

Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.

affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 7 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** à

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. Jacquemin)

MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES

OU

Multilevures

RADIOACTIVES JACQUEMIN

PRÉPARÉES A

LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN**, O ✿, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de MALZEVILLE, près Nancy.

TABLE DES MATIERES

Des 40 premiers volumes de la *Revue de Viticulture*

Prix **10 fr.** Pour nos Abonnés : **5 fr.**

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis, Eudémis, Pyrale, Altise, Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome
62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

FERNAND DE FOURNAS

Château de la Seignoure, BRAM (Aude)

BOIS GREFFABLES de toutes variétés.

Beaux racinés — Hybrides greffés soudes — Boutures Baco n° 1

Spécialité de **Producteurs Directs** à grands rendements, ayant donné de grosses récoltes en 1917 avec un traitement ; blancs, rouges et roses. Variétés très hâtives. Authenticité absolue.

LA VALEUR ALIMENTAIRE & HYGIÉNIQUE DU VIN

PAR **R. BRUNET**. — Prix : 3 francs.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison **G. FABRE** 1872-1899 — **Vve G. FABRE & Fils** 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " **LE SANS-RIVAL** "

Pulvérisateur à bât " **Le GAULOIS** "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " **LE ZENITH** "

Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " **L'INDISPENSABLE** "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS

Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES

Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets

MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT

Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol

PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTÉRICIDE, TRÈS PUISSANT

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :

Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882

Société des Agriculteurs de France, 1866; Exposition Internationale de Nice, 1884

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES

Épernay, 1861 et 1894; Bordeaux, 1895; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt GARDET, à APT (Vaucluse), ou à Lt GARDET, à ORAN (Algérie).

MATÉRIEL VINICOLE

PAR **RAYMOND BRUNET**

vol. 550 pages **6 fr.**

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS

Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

ÉTIENNE VERNETTE

BÉZIERS

ETIENNE VERNETTE, A BÉZIERS

FIG. 73

FIG. 74

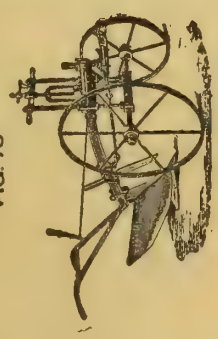


FIG. 75

MAISON RECOMMANDÉE

M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, **HOTEL PRIVÉ.**

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

PARIS. — Imp. Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1289 Paris, 13 Mars 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut,
Membre de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

Georges Honnet.. Les hybrides producteurs directs dans l'Aube (*suite et fin*).. 161

Actualités. — Précautions à prendre pour la taille (J. P.). — La situation du marché des vins au 1er mars 1919 (Octave Audebert). — Loi ayant pour objet la protection des appellations d'origine. — L'importation des vins espagnols. — Recensement du bétail au 30 juin 1918. — Congrès de l'Agriculture française. — L'inspection phytopathologique des Etablissements horticoles et viticoles. — Essais publics d'appareils de culture mécanique desitnés aux vignes dans l'Hérault. — Concours pour la nomination d'un Directeur de station entomologique. — Bibliographie : Almanach agricole d'Alsace et de Lorraine. — Almanach agricole du xxe siècle..... 168

Revue commerciale. — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nîmes, Montpellier, Béziers. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Allier, Nièvre, Loire-Inférieure. — Cours des principaux produits agricoles : —Céréales; pommes de terre et légumes secs; fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne; huiles d'olive, de lin, de colza; suifs; miels; esprits et sucres; bétail; engrais, tourteaux, etc...; fruits et primeurs..... 175

Bulletin météorologique..... 176

La Revue de Viticulture paraît, à Paris, le JEUDI de chaque semaine; elle publie de nombreuses figures et planches en couleurs.

ABONNEMENTS

France et Colonies: Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

BUREAUX

35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).

Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES

DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

POLY-SULFURES ALCALINS

CONTRE L'OÏDIUM LE MILDIOU,

L'ACARIOSE (COURT-NOUE),

les INSECTES

en solution simple ou combinés

aux sels de cuivre.

L^D Hugounenq & C^O - LODEVE (Hérault)

CASSAN FILS

Constructeur BOURGOIN (Isère)

170 Médailles Or, Argent, etc. — Médaille d'Or Exposition universelle Paris 1900

LOCOMOBILES à foyer démontable. Breveté S. G. D. G.

BATTEUSES pour moyenne et grande culture. pour céréales et graines fourragères.

PRESSOIRS " LE FRANÇAIS ", à SOLETTE HYDRAULIQUE

et à **BIELLES ARTICULÉES**

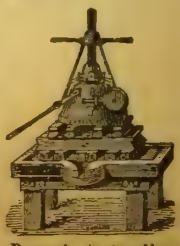
PRESSOIRS CONTINUS

FOULOIRS à VENDANGE

PRESSES à HUILE

Locomobile

Demander le Catalogue général



Pressoir hydraulique

SOLUTION ARSENICALE ANTISEPTIQUE

TRAITEMENT D'HIVER

PYRALUX

RADICAL CONTRE PYRALE
ET LA MORTALITÉ
DES SOUCHES

Seul Fabricant

PRODUITS OTTO BÉZIERS

ENGRAIS

Chiquettes, Bourres de laine, Cornailles
Poudres d'os, Marc de colle
Sangs desséchés, Viandes desséchées
Guanos de Poisson

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque
Sulfate de Potasse, Cianamide
Superphosphates

MATIÈRES PREMIÈRES DIVERSES

USINE DE LA ROUBINE 40, Quai Port Notre-Dame BEZIERS

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston.

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, etc.

A. BOUDE & FILS MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés seuls ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. FABRE 1872-1899 — Vve G. FABRE & Fils 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "
Pulvérisateur à bât " Le GAULOIS "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " **LE ZENITH** "
Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " L'INDISPENSABLE "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS
Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES
Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

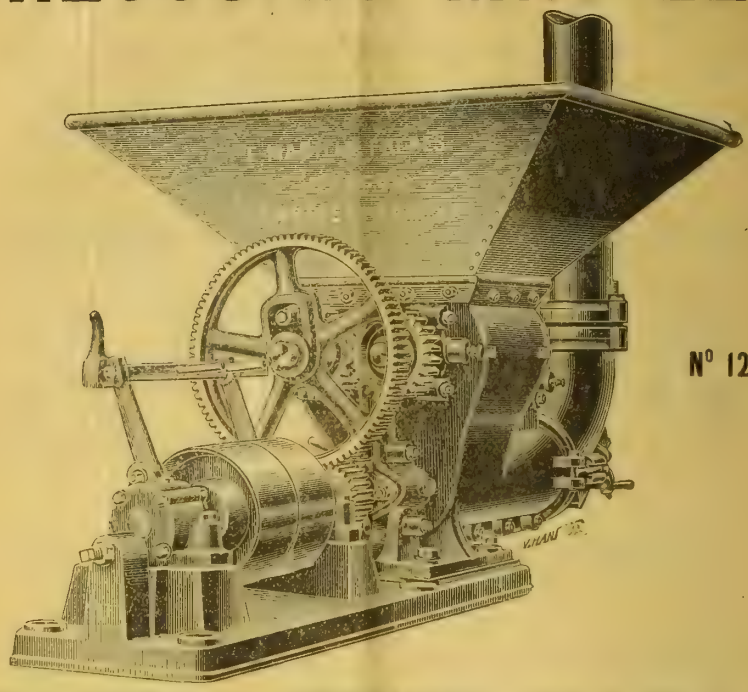
Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLAC ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.
En sachets : 2, 3 et 5 k.

PRESSOIRS MABILLE



N° 12

FOULO-POMPE A VENDANGE. (Bté S. G. D. G.)

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pépinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfait authenticité et à la sélection de leurs plants.

Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, **POITIERS**

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :

Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille

Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*

Écrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERG ZE (Gard).

Demandez au " LYSOL "

Dont la puissance pénétrante et protectrice est considérable

LE MEILLEUR TRAITEMENT PRÉVENTIF D'HIVER

(Court-Noué, Apoplexie, Folletage, Pyrale, Cochylis, tous insectes et champignons parasites

TRAITEZ, D'AUTRE PART, CURATIVEMENT,

TOUJOURS AU " LYSOL "

Seul ou adjoint aux bouillies, pendant la végétation.

Également très efficace contre toutes maladies des arbres fruitiers

Demandez renseignements et brochure, Société Française du " LYSOL "
65, rue Parmentier, à Ivry-sur-Seine (Seine).

MARMONIER FILS

LYON

FOULOIRS — POMPES A MOUTS
ÉGRAPPOIRS — ÉGOUTTOIRS

PRESSOIR AMÉRICAIN

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINES

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1918-1919
PRIX MODÉRÉS

GELÉES PRINTANIÈRES
MALADIES DE LA VIGNE

SULFATAGE et SOUFRAGE

en une seule et même opération faite au pulvérisateur
PAR L'EMPLOI DES PRODUITS

F. BARBAULT
BOUILLIE ET CUPROSULFURES

à base de *Cuivre, Soufre, Sulfure de Calcium, Naphtaline*, etc.

TRÈS GRANDE ÉCONOMIE
PARFAITS RÉSULTATS

Notice et tous Renseignements *franco* sur demande adressée à

F. BARBAULT

Pharmacien-Chim^ie, à MER (Loir-et-Cher).

ON DEMANDE VENDEURS et REPRÉSENTANTS

Maison J. BABOU, 10, rue Trinité, Limoux (Aude)

Usine spéciale pour la fabrication de la

BOUILLIE DU MIDI

Produit nouveau à base d'hydrocarbonate cuprique gélatineux. Radical contre les maladies cryptogamiques de la vigne. Une seule garantie :
Bouillie superieure à toutes les autres
Adhérence et *mouillabilité* parfaites, *suspension* constante, *efficacité* absolue.
Prix, conditions et références sur demande.

Usine spéciale pour l'Epuration et le Décuscutage des Graines de Luzerne et de Trefle.

Graines de Luzerne extra, garantie sans cuscute, à 380 francs les 100 kgr.
Graines de Trefle violet extra, garantie sans cuscute, à 730 francs les 100 kgs.
Graines de Sainfoin dite *Esparcette*, à 60 francs le sac de 30 kgs.
Vesces Fourragères et autres graines sur demande et au cours.

La Maison demande des Représentants sérieux. De fortes remises sont accordées aux Syndicats.

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang
comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD.
comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCES CONSACRE PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.
Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, ni avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

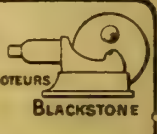
TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES à **VIN**
RÉSERVOIRS
PLANCHERS
Etude de projets

TUYAUX
en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE

R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE

PÉRA FRÈRES
N° 5
FLORENSAC
(Hérault)



INSTALLATION DE CAVES

PRESSOIRS mécaniques hydrauliques continus
MABILLE

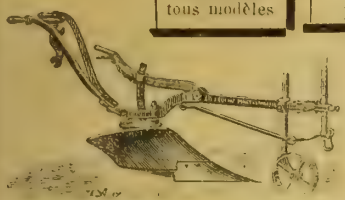
ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGE AIS (Indre-et- L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

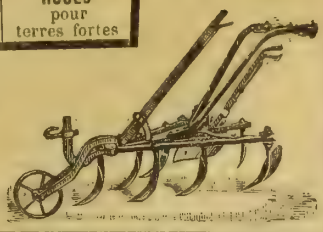
HOUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



MÈCHES SOUFRÉES "LABOR"

COMPRIMÉES

Se consumant **sans coulure, sans salir, sans déchet**

Dosage régulier en acide sulfureux pur, 30 0/0 d'économie

Procédé Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Établissements **Jane CHAMBON,** 4, Boulevard d'Accès, 4 MARSEILLE

Échantillons gratuits sur demande.

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et

TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { **longueur 3m 70** / **largeur 0m 90 sans crampons** / **largeur 1m 20 avec crampons**

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris

et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Tabledes matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix : **10** *fr. et pour les Abonnés :* **5** *fr.*

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

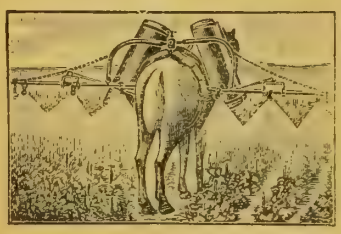
C. CARLE, Fabricant a AUBAGNE (B.-du-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

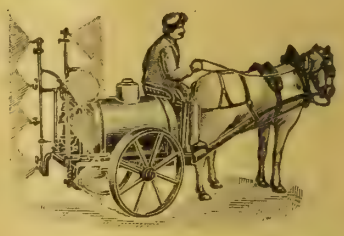
Matériel Viticole & Vinicole

L. NICOLAS & FILS Constructeurs Brevetés S. G. D. G.

AGEN (Lot-et-Garonne)



Pulvérisateur à BAT à quatre cylindres verticaux



Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco.

GROS — 41e ANNÉE DE PLANTATION — **DÉTAIL**

Maison recommandée

VIGNES AMERICAINES

10 millions de greffés, porte-greffes et producteurs directs, toutes variétés

PRODUCTEURS DIRECTS

EN BOUTURES ET RACINÉS

PRÉCOCE PRADY, maturité fin juillet, le meilleur hybride producteur direct pour la table et pour la cuve. Résistance au calcaire du Phénomène du Lot porte-greffe. — Seibel nos 1, 2, 14, 38, 60, 128, 138, 150, 156, 1020, 1077, 2003, 2044; Terras no 20. Plant Jouffreau, Plant des Carmes 132-11, 28-112, 199-88, 82-32, 101, 299-17, 272-60, 343-14, 302-60. Viennois, Oiseau bleu, Oiseau rouge, Gaillard no 2, 194 et 157, le meilleur des hybrides blancs ; Castel, Bertille-Seyve, Jurie, Oberlin, Baco, Chevalier, Madone. Seibel blancs : 2653, 2859, 4629, 5061, 5279, etc., etc.

CENT MILLE porte-greffes de 20 à 30 ans entièrement sélectionnés

Gros bois pour greffage : Riparia Gloire, grand Glabre, Rupestris toutes variétés, Mourvèdre×Rupestris 1202, Gamay×Couderc, Aramon-×Rupestris-Ganzin, Riparia-Rupestris 3306 3309, 101-14, Solonis, Chasselas×Berlandieri 41b, 420a 81-2, 157-11, 554-5, 93-5, 62-66, 161-49, 404, 84-3, 81-22.

Envoi franco de nos Catalogues, Prix Courants, Notices sur les principaux producteurs directs et renseignements

S'adresser à M. Victor COMBES Lauréat des Concours des Vignobles, Hors Concours, Membre du Jury Paris 1900, Officier du Mérite agricole

Château du Brouël, à VIRE, par PUY-L'EVÊQUE (Lot)

Sur de bonnes références, toutes nos marchandises sont payables après la pousse.

ASPERGE D'ARGENTEUIL

Perfectionnée N° 1.

100 Griffes (gare contre mandat) d'un an, **5.80** de 2 ans, **7.60**; très fortes, **9.80**; repiquées, extra-fortes, **11.25**.

N° 00. "ASPERGE EXPRESS" Produisant la 2e année. le cent, **19** fr.; les 50, **12** fr.; les 25, **8** fr. avec notice.

N° 0. "PERFECTION" extra-hâtive, d'un an, **10** fr.; repiquées, **13** fr.; les 50 griffes, **6.60** et **8.60**; les 25, **5** fr.

N° 1 BIS. "TRIOMPHE" NOUVEAUTÉ, mi-hâtive.

La plus Grosse Asperge du Monde (Mêmes prix que le n° 0).

Tous nos Numéros, Marques et Noms sont DÉPOSÉS.

Catalogue-Méthode de Culture franco (Traité complet 75 cent).

H. LEVAUVRE Asparagiculteur-Spécialiste, à **LA CHARITÉ** (Nièvre).

Seule Maison réellement spéciale. *Médaille d'Or, Diplômes, etc.*

RÉFÉRENCES et ATTE[illegible]ONS de Premier Ordre.

L'Asperge « **Express** » produit, dès la 2 année, des Asperges exquises et très grosses.

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, **56**, rue St-Ferréol, Marseille

LABORATOIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Directeur : **Charles MENDÈS**, ingénieur agronome

Télég. : Essodeux-Paris. *Téléphone : Nord* **45-29**

133, Avenue Jean Jaurès — PARIS

Seule Maison au Monde
faisant uniquement sa spécialité de

L'ANHYDRIDE SULFUREUX (SO^2)

garanti chimiquement pur

(*Acide sulfureux anhydre*)

En bonbonnes acier légères de 100, 50 et 25 kilogs

Amélioration de la fermentation, augmentation du degré alcoolique (1/2 à 1°)

SOLUTION LÉGALE

(*Fabrication exclusive du Laboratoire*)

Justifiant d'un Certificat du Service de la Répression des Fraudes

Notices et Renseignements franco sur demande

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'obje d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'institut* **La Claire**

à L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRES LA GUERRE

Par **P. VIALA**, 2e édition avec 35 figures. — *Prix*. . . . . **3 fr.**

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1 600 000 fr. — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURÉ

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

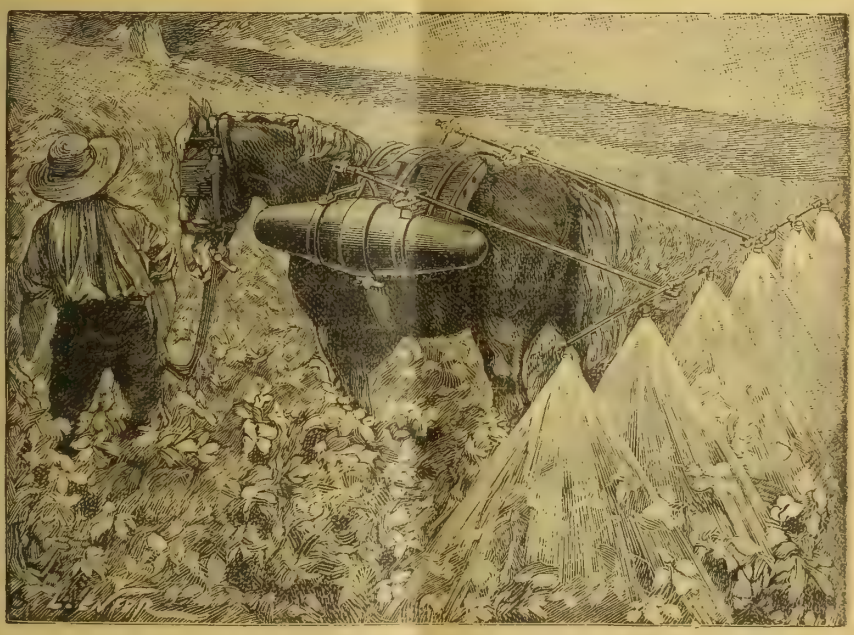
" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS



M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

Cie RAOUL PICTET

28, rue de Grammont. Paris

Machines frigorifiques "PICTET"

Anhydride sulfureux "PICTET"

Solution normale "PICTET"

BOUILLIE VIVAX

Microline "Poudre cuprique"

Action immédiate et durable

La Littorale JL Béziers

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.

SAINT-LOUP (Marseille).

REVUE DE VITICULTURE

LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS DANS L'AUBE (1)

4° Hybrides Seibel.

J'ai fait entrevoir précédemment combien était nombreuse la lignée des hybrides obtenus par M. Seibel. Pour un peu, je dirais qu'elle l'est trop peut-être, au gré de certains. En effet, il est certainement peu pratique, pour les profanes, de se mouvoir dans une immense volière, où foisonnent des oiseaux de toutes les couleurs.

Trêve d'allusions! Mais qu'il me soit permis de dire pourtant que pour le grand bien de la viticulture il serait manifestement utile, non pas de créer moins, car c'est ainsi qu'il est plus loisible de faire de meilleur choix, mais de le limiter, ce choix, aux espèces d'élite.

Bon nombre d'hybrides Seibel sont expérimentés un peu partout et ce sont probablement ceux dont on entend le plus communément parler.

Le Seibel n° 1 noir a eu son heure de célébrité, en lieux plus chauds que les nôtres. Très fructifère, en effet, avec des grappes et des grains (ovoïdes) de dimensions fort convenables, il a pu à certain moment enthousiasmer les débutants. Atteint d'antrachnose dans les plaines méridionales, il tend de plus en plus à laisser sa place à d'autres variétés plus rustiques.

Cultivé sur divers points du département sous le nom d'hybride Rupestris, ou Fallavel (appellations fournies par certains spéculateurs peu scrupuleux), il rend encore quelques services aux agriculteurs, en années chaudes, ou aux expositions convenables. Par suite de son insuffisante maturité, il sera sage de ne plus faire fond sur lui pour les futures plantations, certains de ses congénères étant infiniment mieux appropriés en général.

Mêmes objections pour les n°s 128 et 156 noirs dont on a parlé fort à un moment donné, le dernier surtout. 128 fournit de belles grappes, serrées, donnant un vin fort coloré, de coupage, mais il a dépéri franc de pied dans bien des endroits. En tout cas, de fertilité peu soutenue, franc de pied, nettement supérieur greffé, à ce point de vue. 156 est assez bien considéré encore en différents lieux, sols spéciaux qui lui sont très favorables. J'entends par là que cet hybride, à bon vin assurément, alcoolique et coloré, pèche par sa sensibilité à la coulure et sa résistance médiocre, pour un producteur direct, aux maladies cryptogamiques. Pourtant, je le répète, il demeure approprié à certains sols chauds qui réduisent à leur très infime proportion les risques précités. J'ai estimé cette di-

(1) Voir *Revue*, n° 1288, page 145.

gression utile ; les hybrides mentionnés étant fort connus, et il aurait certes paru étrange de ne point le mentionner. Mais je n'en demeure pas moins convaincu que dans ceux que je vais décrire plus amplement, les qualités d'ensemble jouissent d'une plus grande stabilité. De plus je dirai avec la plus complète sincérité que les hybrides Gaillards noirs étudiés précédemment possèdent les qualités des hybrides 128 et 156 sans en avoir les défauts. Raisons capitales pour justifier la substitution.

J'arrive à la démonstration culturale.

N° 2003 noir.

Maturité. Première époque.

Vigueur. Moyenne tout au plus, suffisante pourtant dans les sols d'excellente qualité, frais et profonds (10 à 15 % de calcaire au maximum). Donc adaptation fort limitée et taille essentiellement courte.

Production. Séduisante vraiment, d'autant plus que 2003 est pour ainsi dire totalement résistant à la coulure, et sa fertilité d'extrême régularité. Grappes et grains de bel aspect, fort serrés. Disons de suite qu'à tout cela est allié encore un débourrement tardif, réduisant à peu près complètement les risques de gelée.

Résistance au Phylloxera. Théoriquement ne doit pas être bien élevée en regard de sa vigueur et de sa production épuisante, mais le soin qu'on aura de limiter l'emploi de ce cépage aux lieux couvenables, ainsi que l'adjonction de principes fertilisants, permettent d'envisager avec beaucoup de chances son maintien pendant un temps largement suffisant pour obtenir rémunération des plus satisfaisantes.

Résistance au Mildiou. Normalement un traitement en juillet assurerait la récolte, mais il est préférable pour plus de certitude de lui en appliquer deux, en années difficiles surtout. Donc 15/20 juin, 15/20 juillet ou même fin de ce mois, si l'état de la température le permettait. Rot brun quelquefois avant la véraison, à la suite de pluies sérieuses, et lorsque le dernier traitement a été fourni trop longtemps avant cette période humide. En tout cas, les pertes sont en partie compensées par le grossissement considérable des grains sains.

Paraît peu sensible à l'*Oïdium* ; en tout cas il ne peut être traité au soufre, le feuillage n'en supportant pas les vapeurs. Ceci indique amplement qu'il y a lieu de l'isoler quelque peu et surtout de ne pas l'interplanter. Pourriture normale.

Produits. Assurément, de ce côté, 2003 ne se hausse pas au niveau de ses autres qualités, son vin demeurant, fait seul, médiocre et d'un titre alcoolique fort moyen. Mais quoique cela, il est fort prisé par les amateurs d'abondance, les agriculteurs vignerons surtout qui le surnomment *la vigne du pauvre.*

Je conclus en conseillant l'adaptation de cet hybride concurremment avec d'autres variétés, afin de relever le facteur qualité.

A ce propos, je dois mettre en relief le *n° 2006,* noir également, lequel, en certains endroits fait prime sur le précédent, ses produits étant, je le reconnais, très nettement supérieurs.

Quant à la vigueur et à l'adaptation, il paraît y avoir similitude entre ces

fières. Grappe plus lâche pour 2006, grains sensiblement de même grosseur, excessivement résistants à toute pourriture.

A la dégustation du grain, l'impression est bonne, et fait admettre la supériorité notée, sans conteste. Ne supporte pas le soufre non plus et est à débourrement semi-hâtif. Tout compte fait, à part certaines considérations, je n'abandonne pas mon opinion première.

Malgré la supériorité qualitative du n° 2006, j'ai cru devoir le sacrifier pour le n° 2003; surtout, je le dis de nouveau, en présence du rôle très important qu'ont à jouer dans nos régions mixtes les cépages à belle et régulière production, conditions qui priment neuf fois sur dix toutes les autres. Ceci, naturellement, n'implique pas le rejet systématique du 2006. Les véritables vignerons combleront avec lui certains de leur desiderata, à condition, j'ai omis de le dire jusqu'ici, de le traiter plus sérieusement que le 2003, feuilles et grappes; ces dernières quelque peu sensibles au Rot gris. Tandis qu'en 1910, 2003 conservait près des deux tiers de récolte, 2006 voyait la sienne réduite à peine au cinquième.

N° 1000 noir.

Maturité. Première époque.

Vigueur. Excellente, exubérante même en certains sols, mais seulement après quelques années; le développement de cet hybride étant assez lent. Apparemment son adaptation paraît bonne dans 40 % de carbonate de chaux et en lieux secs. Il semble même que la véritable utilisation de ce cépage soit exclusivement en sols de coteaux caillouteux, dépourvus d'humidité, d'après certaines considérations qui vont suivre. (Taille longue Guyot en cas de végétation supérieure.)

Production. La fertilité ne laisse rien à désirer, c'est entendu, mais divers aléas influent quelquefois sur le rendement final au point d'engendrer quelque découragement, en nos régions du moins, un peu froides. Le n° 1000 exige une température chaude et sèche, principalement au moment de la floraison, lui évitant la coulure. A part cela, les grappes et les grains sont à peu près similaires à ceux du Gamay.

Résistance au Phylloxera. J'ai de fortes présomptions à la considérer comme entièrement pratique dans les sols auxquels j'ai fait allusion, pourtant fort phylloxérants. (A ce propos, j'ajoute que dans nos climats tempérés, l'action phylloxérique n'entraîne que très peu souvent la ruine végétative. L'action des fumures organiques suffit généralement à maintenir l'équilibre constant.)

Résistance au Mildiou. Si ce n'était la grappe qui présente quelque sensibilité au Rot gris en périodes humides, un seul traitement, deux en années mauvaises, suffiraient à maintenir le feuillage. C'est surtout au moment de la floraison qu'il s'agit de veiller à la grappe, et exécuter un poudrage cuprique si besoin est. Un peu de Rot brun aussi quelquefois, en arrière-saison défavorable.

Résistance à l'Oïdium. Le n° 1000 paraît présenter une résistance fort élevée e supporte en tout cas les traitements au soufre. Indemne de Pourriture grise ou à peu près. A enregistrer certaine tendance à dégrainer, à maturité outrepassée et aussi, pour être complet, un débourrement passablement hâtif qui doit faire éviter les emplacements sensibles aux gelées printanières.

Produits. C'est de ce côté que cet hybride doit retenir passionnément l'attention, dans les lieux où la qualité est un facteur prédominant. En effet l'excellence des raisins, leur saveur délicate et vraiment française, le désigne nettement, à l'instar du 157 Gaillard, à la consommation de bouche, sans préjudice de l'obtention d'un vin de coloration moyenne, suffisamment alcoolique, d'acidité peu prononcée, fort agréable et non dépourvue d'une certaine finesse. En Beaujolais on voit ce cépage jouir d'une faveur méritée.

En forme de conclusion, si je préconise l'emploi du 1000, je crois être sage en le limitant aux lieux que j'ai indiqués, coteaux secs, sains et chauds des régions essentiellement viticoles.

N° 2734 noir.

Maturité. Première époque.

Vigueur. Bien convenable (supérieure au 2003) pour un cépage dont les qualités productives, comme on va le voir, sont poussées à un degré extrême. (Contrairement au 2003, le débourrement du 2734 est assez hâtif, mais ses facultés de repousses fertiles sont de premier ordre.) L'aspect végétatif est fort encourageant, par la sobriété des pousses adventices et latérales qui foisonnent chez beaucoup d'hybrides. 25 % et peut-être même 30 % de calcaire, selon la fertilité et la profondeur des sols, ne contrarient pas l'adaptation de ce cépage. Toutefois les sols maigres et secs me semblent contre-indiqués. (Taille courte, quelque peu allongée, mais de végétation puissante.)

Production. Sans contredit, aucun hybride acclimaté à notre climat ne peut être comparé à 2734 à ce point de vue. Grappes nombreuses fortement développées et à grains surmoyens. Je crois la production égale, au moins, à celle du 2003, sinon supérieure. C'est pour ainsi dire un Othello, bien plus résistant aux maladies que ce dernier cépage; ne coulant pas ou très peu, donc de rendement régulier.

Résistance au Phylloxera. Il est tout naturel qu'avec un facteur d'épuisement semblable, ce cépage demande à être maintenu par des apports de fumures. Tout compte fait, je le considère quand même, certaines observations tendant à le démontrer, comme possédant une certaine résistance intrinsèque.

Résistance au Mildiou. Au début de la végétation, au printemps, il y a lieu de le surveiller non pas au sujet du feuillage qui, quoiqu'il puisse être atteint sans grand dommage, se maintiendrait ultérieurement en bon état, mais au sujet du fruit, quelquefois un peu entamé par le Rot gris en temps défavorable. Par contre, en été, une réelle rusticité s'affirme, la grappe n'étant pas accessible ou fort peu au Rot brun, fait réellement surprenant (1).

Donc deux traitements aux environs de la floraison sont suffisants.

Vis-à-vis de l'Oïdium, il y a lieu de se prémunir par un bon traitement après fleur, quoique je ne l'aie jamais vu bien contaminé. J'ajoute que le débourrement est moyen. Un peu de Pourriture grise à maturité accentuée.

Produits. Assurément le vin du 2734 ne peut être mis en parallèle avec celui

(1) En dehors des hybrides indemnes ou presque, il existe chez les autres, des différences notables dans les prédispositions à la réceptivité, les uns au printemps seulement, d'autres fin de été ou à l'automne:

des cépages d'élite énoncés précédemment ; sa superbe production étant synonyme de qualité moyenne seulement. Je dis moyenne à dessein, car la teneur en principes sucrés est notable, bien supérieure à celle que possède le 2003. Somme toute le vin du 2734 fait seul constituerait à mon avis, mieux que le précédent, la boisson familiale de l'agriculteur ; et même du viticulteur, par mesure économique.

Pour d'autres besoins, je recommanderai la prudence parce que la saveur légèrement foxée de cet hybride, fox affiné à vrai dire, semble lui interdire l'accès des vignobles à vins commerciaux. Pourtant, après essais, j'ai pu remarquer que l'arome qui subsistait dans le vin n'avait aucun rapport sérieux avec les goûts foxés, si détestés des anciens producteurs. Je crois bien volontiers qu'avec une prudence raisonnée, il serait possible de lever cette interdiction partiellement, ce cépage apportant l'élément quantité au suprême degré.

N° 880 blanc.

Maturité. Première époque.

Vigueur. Peu supérieure à la moyenne, adaptation possible 25 à 30 % de calcaire, en sols pas trop superficiels assez fertiles et frais surtout. Ces recommandations par mesure de prudence, en attendant des expériences concluantes. Mais en tout cas, il semble bien que les restrictions indiquées subsisteront en raison du facteur épuisant : *la production.* Taille courte généralement.

Production. Je viens de faire pressentir quel pouvait être son degré en la qualifiant d'épuisante. En effet, si la grappe et les grains ne sont que moyens, la fertilité régulière et soutenue, la résistance à la coulure, le peu d'emprise offert aux gelées par un débourrement tardif, font de ce cépage un excellent producteur.

Résistance au Phylloxera. Indubitablement, il faut, comme avec le précédent cépage, tenir un compte exact de l'effort productif et recourir à des restitutions parallèles. Avec un système prudent de limitation, on parerait assurément à l'épuisement et à l'infériorité phylloxérique en résultant, mais ne vaut-il pas mieux apporter le soutien utile et obtenir le maximum de rendement ?

Résistance au Mildiou. Le feuillage possède un degré de résistance pratique fort élevé qu'il conserve pour ainsi dire en tout temps, et il est à peu près certain qu'un seul traitement en fin juillet constituerait le palliatif suffisant. La grappe peu sensible pourtant au Mildiou de printemps se laisse un peu entamer par le Rot brun en arrière-saison.

Il faut bien dire que le serré de la grappe remédie quelque peu à cet inconvénient, le grossissement des grains sains en résultant.

Avec un second traitement — le premier étant appliqué plus tôt que je l'indique ci-dessus — il est facile de prévenir ou de limiter grandement les dégâts.

Pour ce qui est de l'Oïdium, je n'ai pas constaté de sensibilité ; et j'en conclus qu'il ne paraît point exiger de traitement, sauf crainte de contamination. Pourriture à maturité parfaite, provoquée par le serré de la grappe, si on retarde la vendange.

Produits. La franchise très nette de la saveur, à la dégustation des grains, pré-

dispose très nettement en faveur d'une qualité convenable du vin. En effet partout où il fut donné de l'apprécier, les meilleures notes furent accordées à ce vin, qui demeure, somme toute, de titre alcoolique moyen. Je ne crois donc point exagérer en supposant que 880 est fort susceptible de rendre de signalés services dans les vignobles blancs à vins ordinaires tout au moins. Je préconise au besoin son emploi greffé, en sols difficiles; précisément là ou il donnera des produits supérieurs avec le maximum de santé.

5° Hybrides Bertille-Seyve.

Les créations de cet hybrideur, pour être plus récentes que celles des précédents, paraissent instituées sur de bonnes bases, mais leur expérimentation, moins généralisée, ne permet pas de formuler des appréciations concluantes sur la plupart d'entre eux.

En attendant la consécration du temps, ce qui ne saurait tarder pour certains, il convient de mettre en relief les résultats déjà obtenus avec les plus anciens; ou du moins ceux introduits depuis un temps à peu près suffisant dans nos collections.

Leur nombre est fort restreint (il se réduit à deux seulement : un noir et un blanc); et encore je crois devoir ne pas insister sur le premier, le n° 413, dont on fait l'éloge pourtant, en divers endroits. Autres climats, autre tenue! C'est entendu, mais ici la somme de ses qualités qui se traduit par une bonne vigueur fertilité avec facultés d'adaptation assez étendues, et aussi un feuillage à peu près convenable, est fortement contrebalancée par une certaine sensibilité aux affections de la grappe, à leurs diverses phases; à laquelle s'allient une maturité à peine suffisante et une médiocre richesse saccharine. A mon avis, la balance penche trop de ce dernier côté, et je n'aurais pas mis ce cépage en évidence si je ne craignais pas que, sur la foi de renseignements, exacts en d'autres lieux, je veux bien, il ne soit accueilli un peu inconsidérément.

Donc je me résume seulement dans le

N° 450 blanc.

Maturité. Première époque.

Vigueur. Supérieure à la normale, presque équivalente à celle du Noah (un des facteurs d'hybridation) avec lequel existe également une similitude de feuillage réellement frappante; à tel point qu'il n'est possible pour les non initiés d'établir la différence qu'à la mise à fruit. (*Je signale ainsi un écueil qu'il s'agira pour les intéressés d'éviter.*)

L'adaptation du 450 demeure assez large; il semble accepter quelque aridité et sécheresse, ainsi qu'une certaine dose de carbonate de chaux. Il demeure suffisamment vigoureux, bien en point pour la production à 30 et 35 % de calcaire, mais il y chlorose légèrement, avec amélioration fort appréciable dans le cours de l'été. Aucun rabougrissement ne se manifeste, c'est l'essentiel; et la récolte arrive à point.

Production. Bonne ou très bonne. Grappes fort nombreuses, longues, un peu

lâches. A fort beaux grains, prenant une agréable teinte ambrée à maturité parfaite. La taille longue est à utiliser en cas de grande vigueur, mais momentanément. De cette façon, on évite le millerandage consécutif à la végétation anormale.

Résistance au Phylloxera. Peut-être serait-il osé de conclure trop affirmativement, mais la tenue à peu près régulière de ce cépage, depuis huit ans environ, me prédispose à lui accorder la résistance pratique, c'est-à-dire avec l'appoint de restitutions correspondantes à l'importance de la récolte.

Résistance au Mildiou. Pratique avec deux traitements, avant et après la floraison; quelques atteintes du Rot brun à l'approche de la véraison, en période de brouillards.

L'Oïdium ne paraît pas l'endommager puisque, sans traitement aucun dans nos collections, il conduit à bien son abondante récolte. Pourtant on le signale comme quelque peu sensible en certains lieux. Par prudence, il y aura donc lieu de le surveiller. Peu atteint par la Pourriture grise. Débourrement semi-hâtif, mais prolifère.

Produits. Par rapport à la richesse en sucre, et partant au degré alcoolique, 450 semble détenir le record quant à présent, dans les variétés blanches aptes à être adoptées en grande culture. Il n'est pas rare de le voir dépasser 10° en année mauvaise, damant le pion à tous les Viniferas, qui, dans nos régions, ne dépassent pas 8° au maximum. En période chaude, l'équilibre se rétablit au profit des greffés, c'est entendu, mais 450 conserve quand même une certaine supériorité. A noter pourtant, à son passif, le goût légèrement framboisé qu'il tient de son ascendant, mais qui ne persiste pas aux soutirages.

Je conclus donc en considérant que cet hybride peut être choisi pour la production de vins chauds, alcooliques, lorsqu'on ne se préoccupe pas trop de la saveur. En régions vignobles, il peut être adjoint, en proportions à régler, après étude des coupages ou combinaisons à la cuve.

Je clos ici la liste des hybrides producteurs dont l'expérimentation suffisante m'a permis de déterminer la valeur culturale pratique à peu près stable. Plus tard, j'espère entretenir les lecteurs de la *Revue* de résultats supérieurs encore, au point de vue adaptation et qualité, fournis par de nouvelles créations pleines de promesses. Tout à son heure; il faut savoir attendre... et utiliser intelligemment les armes, excellentes déjà, à notre disposition.

Pour terminer, j'émettrai un conseil et une opinion. J'ai déjà dit que dans tous les cas l'expérimentation préalable était nécessaire, j'insiste sérieusement sur ce point. J'ai pu constater maintes fois combien mes espoirs se trouvaient déçus, quant à l'adaptation en terrains apparemment similaires, existant dans la même localité. C'est dire ce qui se produirait dans un plus vaste rayon.

Conséquemment essayer en petit plusieurs variétés (*ceci a son importance au point de vue qualité, par mélange intime à la vinification, et aussi comme régularité productive, quand l'emploi en grande culture suivra*) si on n'est pas absolument pressé. C'est sage, je l'ai dit, et peu dispendieux.

Mais si on est disposé à consentir des sacrifices plus considérables pour arriver

plus rapidement au résultat, sacrifices qui apparemment seront ultérieurement largement comblés, il y aurait lieu de disposer les plantations en contranchement. J'entends par là une rangée ou deux de chacun des cépages considérés, d'après les renseignements contenus dans le présent exposé, au lieu du groupement. Par la suite, si certaines variétés périclitent, le provignage interviendra pour combler vivement les vides dus à ces défaillances. Voilà pour le conseil. Quant à l'opinion, elle a trait aux dispositions que pourrait prendre tout viticulteur soucieux d'obtenir de bons résultats pratiques d'ensemble, de concilier en un mot la culture des Vinifera greffés avec celle des hybrides.

Obtenir production et qualité convenables avec diminution importante d'aléas n'est-ce pas les desiderata légitimes de tout planteur?

Il semble tout naturel que, ces prétentions émises, il soit sage de procéder par tranches. Planter ou plutôt conserver une partie en greffés français dans les sols où les traitements anticryptogamiques seront le plus aisément exécutés, et réserver les emplacements éloignés aux hybrides, greffés au besoin, en cas d'impérieuse nécessité seulement.

Je me garderai bien d'indiquer des proportions; c'est affaire de jugement personnel. Pourtant je puis dire qu'il est possible de démarquer l'emploi des hybrides : d'un côté ceux dont dont la résistance est pour ainsi dire immuable et qui constitueront la réserve constante; de l'autre ceux moins résistants et plus productifs. Ainsi par les combinaisons envisagées, entraînant la graduation des traitements dont la primeur pourra toujours etre accordée aux Vinifera sensibles, et toujours utilement, il deviendra possible, par temps difficiles, d'obtenir, avec moindres frais, et une quiétude positive, quoique un peu relative encore, des résultats franchement rémunérateurs.

GEORGES HONNET.

ACTUALITÉS

Précautions à prendre pour la taille (J. P.). — La situation du marché des vins au 1er mars 1919 (OCTAVE AUDEBERT). — Loi ayant pour objet la protection des appellations d'origine. — L'importation des vins espagnols. — Recensement du bétail au 30 juin 1918. — Congrès de l'Agriculture française. — L'Inspection phytopathologique des Etablissements horticoles et viticoles. — Essais publics d'appareils de culture mécanique destinés aux vignes dans l'Hérault. — Concours pour la nomination d'un Directeur de station entomologique. — Bibliographie : Almanach agricole d'Alsace et de Lorraine. — Almanach agricole du XXe siècle.

Précautions à prendre pour la taille. — Les études qui ont été faites dans la plupart des régions viticoles ont démontré que de nombreux cas de dépérissement ou de disparition des vignes étaient dus à la nécrose des ceps, consécutive de plaies de taille mal cicatrisées. Lorsque les choses se passent normalement, les tissus mis à nu par le sécateur ou la serpette se dessèchent progressivement et rapidement, et les cellules mortes et desséchées forment une sorte de revêtement protecteur, sous lequel les cellules saines se développent et se multiplient. Mais bien souvent il arrive que les plaies de taille, avant d'être séchées et cicatrisées, reçoivent les germes vivants (microbes, bactéries, champignons) qui amèneront la destruction des tissus en profondeur. Ces germes, avides de substance organique, pénètrent de plus en plus dans les sarments sectionnés, gagnent à la longue les bras, puis le tronc même de la vigne. C'est surtout la

partie centrale, la moelle qui est envahie; le tissu voisin infecté ne peut plus remplir le rôle important qui lui est réservé, ses cellules jeunes, à parois cellulosiques minces, se trouvant transformés en cellules mortes, sans contenu protoplasmique. Les réserves accumulées dans ces cellules (amidon principalement, et sucres) sont également détruites et l'on comprend que le sarment, le bras tout entier souffrent de cette disparition.

La dimension des sections de taille, la netteté des coupes agissent considérablement sur les risques d'infection des plaies. Une section réduite, nettement faite, assure le minimum de chances, pour une même variété et un même climat local; au contraire, des sections étendues, à surface irrégulière, déchiquetée, recevront mieux les germes de destruction. Il y a là une indication qui n'est pas à négliger, au moment où la main-d'œuvre, quand elle existe, est loin d'être aussi expérimentée que celle d'avant la guerre.

La désinfection des plaies de taille serait une bonne précaution si elle n'exigeait un surcroît de façon difficile à assurer dans les circonstances actuelles. Le badigeonnage ou le simple tamponnage avec un linge trempé dans une solution de sulfate de fer à 25, 35 % conduit au résultat cherché. L'emploi des dérivés des goudrons peut être aussi recommandé. Ces traitements ont pour effet d'empêcher la décomposition cellulaire de s'effectuer sous l'influence de germes vivants; dans ces conditions, les tissus atteints par l'antiseptique meurent et se dessèchent, mais sur une faible épaisseur, et sans que la mortification se propage. La formation de *thylles* de gomme dans les vaisseaux vient compléter la protection. Il faut encore recommander, sous les climats où la dessiccation est trop rapide, de ne pas répartir les plaies sur le pourtour des bras, les cônes de dessiccation pouvant arriver à se joindre, et à obturer ainsi les canaux nourriciers. — J. P.

La situation du marché des vins au 1er mars 1919. — Les quantités de vins *déclarées* de la récolte de 1918 se sont élevées, pour la France, à 42.264.136 hectolitres, soit une augmentation de 6 millions d'hectolitres sur 1919. Les *livraisons* de la propriété, qui ont été de 27.946.050 hectolitres durant l'exercice écoulé, atteindront vraisemblablement 31 millions d'hectolitres en 1918-1919. En y ajoutant 5 millions d'hectolitres venant de l'Algérie, dont la récolte est à peu près la même que la précédente, les disponibilités totales pour la consommation seront par conséquent de 36 millions d'hectolitres. Malgré une amélioration légère dans les rendements nous resterons encore bien loin, on le voit, des disponibilités d'avant la guerre qui dépassèrent, certaines années, 50 millions d'hectolitres.

Si les livraisons en 1917-1918 présentent une augmentation de 600.000 hectolitres sur mes évaluations, cette différence provient surtout de la Gironde, dont les vins maintenant s'écoulent régulièrement aussitôt après la récolte, au lieu de séjourner longuement dans les chais des propriétaires.

D'autre part, le chiffre officiel des livraisons totales, donné ci-dessus, indique combien était exagéré tout ce qui se disait et s'écrivait, il y a quelques mois, au sujet de l'existence de gros stocks à la propriété par suite des difficultés des transports. En réalité, à la date des déclarations de récoltes, seuls les départements de l'Hérault et de l'Aude possédaient des stocks notablement supérieurs à ceux de 1917 — exceptionnellement réduits d'ailleurs — et l'augmentation dans chacun d'eux était d'environ 300.000 hectolitres, appartenant en partie à la réquisition.

On ne peut que regretter, une fois de plus, que cette question du marché des vins si parfaitement éclairée par les nombreuses statistiques de la régie et les enseignements qui en découlent, continue à être traitée par certains économistes vinicoles au gré de leur fantaisie!

Au point de vue de l'écoulement des vins pour l'exercice en cours, on constate qu'à la date du 28 février dernier, soit dans cinq mois, il était sorti de chez les récoltants environ 14 millions d'hectolitres, ou 45 % des quantités totales à livrer, sans que les stocks du commerce aient augmenté. C'est à dire que la consommation, malgré la cherté du vin, a dépassé quelque peu les disponibilités mensuelles. Il n'est donc pas douteux que les cours resteront élevés en 1919,

même si le gouvernement faisait entrer des vins d'Espagne, car ces importations ne sauraient atteindre un chiffre suffisant pour satisfaire complètement la demande.

Les taxations et les réglementations n'y changeront rien : seules la diminution du pouvoir d'achat de la consommation par la réduction de la circulation fiduciaire et l'augmentation importante des quantités de vin récoltées pourraient faire prévoir la baisse des cours, après les vendanges prochaines. — OCTAVE AUDEBERT, *président de la Société d'Agriculture de la Gironde.*

Loi ayant pour objet la protection des appellations d'origine.

Dans sa séance du 27 février, le Sénat, après cinq ans d'attente, a enfin voté cette loi importante pour la garantie commerciale de nos vins. Nous la reproduisons en la faisant précéder des arguments invoqués par le président de la Commission et par le ministre du Commerce, arguments qui en soulignent l'importance actuelle et l'importance à venir :

M. EMILE COMBES, *président de la Commission.* — C'est le 17 novembre 1913 que le Sénat a été saisi ; ce n'est qu'à l'époque où une victoire éclatante a permis aux nations alliées d'envisager avec tranquillité et pour leur commun intérêt les conséquences que comporte cette victoire, que la question a pu être reprise.

L'objet essentiel du projet de loi réside dans la protection à accorder aux appellations d'origine et, par conséquent, dans la répression des altérations ou des suppositions de noms sur des produits naturels ou fabriqués.

Aux lois antérieures, qui s'en remettaient à l'administration du droit de déterminer géographiquement les dénominations pour la désignation des produits naturels, le projet de loi substitue, pour les cas à contestation, les décisions judiciaires basées sur des usages locaux, loyaux et constants. Retenez bien ces trois termes : ils justifient pleinement nos conclusions. C'est, en quelque sorte, l'arrêt de justice, appuyé sur des faits publiquement reconnus, qui remplace la volonté administrative, autant vaut dire l'arbitraire administratif, toujours susceptible d'être taxé de partialité. Il y a là comme une sorte de progrès moral. En tout cas, et c'est ce qui importe en ce moment le plus, il y a là une base certaine d'information, que le rapport si explicite et si bien documenté de M. Jénouvrier a mise en pleine évidence.

Donc, en vertu du projet de loi, le gouvernement pourra réclamer, au nom de l'équité et du droit, l'insertion dans le traité de paix de clauses essentielles protégeant les produits d'origine française sur les marchés étrangers, et, dès lors, réprimant effectivement toutes fausses indications d'origine française. Vous sentez l'importance d'une pareilte mesure.

Au surplus, pour ne citer qu'un exemple, aucun de vous n'ignore jusqu'à quel point l'Allemagne, cette nation si âpre au gain et si mal partagée du côté de sens moral, cette nation pour qui la force prime le droit et continuerait de le primer si la société des nations n'y mettait obstacle, jusqu'à quel point, dis-je, cette nation a abusé de l'inexistence de clauses économiques dans la législation internationale pour substituer à certains de nos produits, réputés dans l'univers pour des qualités exceptionnelles, des produits de sa fabrication, des produits qui n'avaient d'autre qualité que la dénomination d'origine française que le commerce allemand nous volait impudemment.

Hâtez-vous donc, Messieurs, de voter le projet de loi sans discussion, en vertu de l'impérieux devoir et de la nécessité pressante qui nous incombent d'obtenir de la conférence de la paix qu'elle introduise des clauses essentielles pour la protection de nos produits dans les conventions économiques internationales qui feront partie intégrante du traité de paix.

M. CLÉMENTEL, *ministre du Commerce.* — Je n'ai rien à ajouter aux déclarations si nettes et si concluantes que vient d'apporter à la tribune M. le président de la Commission. Je tiens à dire seulement que, ministre de l'Agriculture en 1913, c'est moi qui ai eu l'honneur de faire voter par la Chambre le texte du projet qui

vous a été renvoyé et qui, transformé, est soumis aujourd'hui à vos délibérations. Dès 1913, nous avions accepté la réglementation judiciaire des conflits soulevés par les délimitations administratives. Le projet avait été voté par l'unanimité de la Chambre, les intérêts en lutte avaient consenti à l'apaisement. Aujourd'hui, je demande au Sénat qu'il en soit de même. Je tiens à dire qu'à l'heure où j'écrivais la lettre dont M. le rapporteur a donné lecture, je n'avais pas encore obtenu de nos alliés l'inscription formelle, au programme de la conférence de la paix, de la question des appellations d'origine. C'est aujourd'hui chose faite.

Dans la Commission économique, l'un des chapitres du programme est consacré à cette question et l'une des sous-commissions sera appelée à l'examiner.

Dans les discussions qui se sont produites, lorsque j'ai voulu obtenir cette inscription, on m'a dit à plusieurs reprises : « Protégez-vous vous-mêmes ! »

Nous avons d'abord vis-à-vis de l'Allemagne à faire cesser ce trafic qui, par l'effet d'une loi intérieure, permettait aux commerçants allemands, à la condition d'introduire dans le mélange 51 % de vin d'origine française, de donner licitement le nom de Bordeaux ou Bourgogne à un vin fabriqué avec n'importe quoi à Hambourg. A cet égard, je suis persuadé que nous aurons cause gagnée.

Mais j'espère davantage et que nous obtiendrons, comme le souhaitait M. le président de la Commission, l'inscription dans les lois internationales de la reconnaissance expresse de l'appellation de la marque d'origine qui représente bien un patrimoine légitime, acquis grâce au travail ancestral, aux longs efforts des générations passées, dont le respect international n'est qu'une application du principe de loyauté qui doit régir, dans l'avenir, les relations internationales, dans le domaine économique aussi bien que dans le domaine politique.

« Article premier. — Les appellations d'origine non tombées dans le domaine public constituent un droit de propriété pour les habitants et propriétaires des communes ou régions auxquelles elles s'appliquent. »

« Art. 2. — Les contestations que peut faire naître leur emploi sont portées devant les tribunaux civils ou correctionnels suivant les distinctions de la présente loi. »

Actions civiles. — « Art. 3. — Toute personne ou tout syndicat et association régulièrement constitués depuis six mois au moins, qui prétendra qu'une appellation d'origine est appliquée à son préjudice direct ou indirect et contre son droit, et s'il s'agit d'un syndicat ou association contre les droits qu'ils ont pour objet de défendre, et en dehors de toute manœuvre frauduleuse, à un produit naturel ou fabriqué, contrairement à l'origine de ce produit ou à des usages locaux, loyaux et constants, pourra saisir le tribunal civil conformément aux règles du code de procédure civile, sauf les exceptions ci-après.

« La demande sera dispensée du préliminaire de conciliation.

« Elle sera instruite et jugée comme en matière. »

« Art. 4. — Le tribunal compétent est celui dans le ressort duquel se trouve la commune d'origine du produit dont l'appellation est contestée. »

« Art. 5. — Dans la huitaine de la délivrance de l'assignation, le demandeur devra faire insérer dans un journal d'annonces légales de l'arrondissement de son domicile et aussi dans un journal d'annonces légales de l'arrondissement où siège le tribunal devant lequel l'action est portée, une note succincte indiquant ses nom, prénoms, profession et domicile, les nom, prénoms et domicile de son avoué, ceux du défendeur de l'avoué de celui-ci, s'il a été constitué, et l'objet de la demande.

« La même obligation est imposée aux demandeurs en garantie au regard des défendeurs cités par eux.

« Les débats ne pourront commencer que quinze jours après la publication de la dernière note prévue aux paragraphe précédents. »

« Art. 6. — Pendant les délais ci-dessus, toute personne, tout syndicat et association remplissant les conditions de durée et d'intérêts prévues au paragraphe 1er de l'article 3 pourra intervenir pour s'associer à la prétention de l'une des parties et la soutenir.

« Les parties ayant le même intérêt ne pourront constituer qu'un seulavoué. »

« Art. 7. — Le jugement qui interviendra décidera à l'égard de tous les habitants et propriétaires de la même commune si le produit naturel ou fabriqué en litige peut ou non recevoir l'appellation d'origine contestée. »

« Art. 8. — Le jugement sera toujours rendu en premier ressort. »

« Art. 9. — Dans la huitaine de la notification de l'acte d'appel, l'appelant ou les appelants devront faire insérer, dans un journal d'annonces légales du domicile de l'intimé ou des intimés, une note succincte indiquant ses ou leurs noms, prénoms, domicile et profession, les nom, prénoms et domicile de l'avoué constitué, ceux de l'intimé ou des intimés et de leur avoué, s'il est constitué, et l'objet de l'appel.

« Les débats ne pourront commencer devant la cour que quinze jours après la publication de la note prévue au paragraphe précédent. »

« Art. 10. — Pendant le délai ci-dessus toute personne, tout syndicat et association réunissant les conditions d'intérêt et de durée prévues au paragraphe 1er de l'article 3, pourront, quand même ils n'auront pas été partie au jugement de première instance, intervenir devant la cour pour demander la réformation ou la confirmation du jugement.

« Les parties ayant le même intérêt ne pourront avoir qu'un seul avoué. »

« Art. 11. — L'arrêt aura l'effet indiqué à l'article 6 pour le jugement de première instance. »

Actions correctionnelles. — « Art. 12. — Quiconque aura soit apposé, soit fait apparaître, par addition, retranchement ou par une altération quelconque sur des produits naturels ou fabriqués, mis en vente ou destinés à être mis en vente, des appellations d'origine qu'il savait inexactes, sera puni d'un emprisonnement de trois mois au moins, d'un an au plus et d'une amende de 100 à 2.000 francs, ou de l'une de ces deux peines seulement.

« Le tribunal pourra en outre ordonner l'affichage du jugement dans les lieux qu'il désignera et son insertion intégrale ou par extrait dans les journaux qu'il indiquera, le tout aux frais du condamné.

« Tout marchand, commissionnaire ou débitant quelconque, qui aura exposé en vente ou mis en circulation des objets naturels ou fabriqués portant une appellation d'origine qu'il savait inexacte, sera puni des mêmes peines. »

« Art. 13. — Toute personne qui se prétendra lésée par le délit prévu à l'article précédent, tout syndicat et association réunissant les conditions de durée et d intérêt prévues au paragraphe 1er de l'article 3, pourra se constituer partie civile conformément aux dispositions du code d'instruction criminelle. »

Dispositions spéciales aux appellations d'origine s'appliquant aux eaux-de-vie. — Art. 14. — Les appellations d'origine des produits vinicoles ne pourront jamais être considérées comme présentant un caractère générique et tombées dans le domaine public. »

« Art. 15. — Tout récoltant devra indiquer dans sa déclaration de récolte l'appellation d'origine qu'il entend donner à son produit. »

« Art. 16. — Dans le délai de trois mois à partir de la promulgation de la présente loi, toute personne faisant le commerce en gros des vins, vins doux naturels, vins de liqueurs et eaux-de-vie, ou plus généralement toute personne ou association ayant un compte de gros avec la régie, sera soumise pour les produits achetés ou vendus avec appellations d'origine française, à la tenue d'un compte spécial d'entrées et de sorties. Ce compte sera arrêté mensuellement par nature de produits et tenu sur place à la disposition des employés des contributions indirectes du grade de contrôleur et au-dessus, et des inspecteurs régionaux et départementaux du service de la répression des fraudes.

« Les inscriptions d'entrée et de sortie sur ce registre seront faites de suite et sans aucun blanc. Elles indiqueront les quantités de marchandises et l'origine sous l'appellation de laquelle elles auront été achetées.

« A moins que ces marchandises ne soient revendues sans aucune appellation d'origine française, elles seront inscrites à la sortie avec le numéro de la pièce de régie, soit sous la même appellation qu'à l'entrée, soit sous l'une des appellations plus générales auxquelles elles ont droit d'après leur origine ou des usages locaux, loyaux et constants.

« Les quantités, espèces et dénominations des produits susceptibles d'être

vendus avec désignation d'origine existant en magasin seront déclarées par le négociant à l'expiration du délai fixé au paragraphe 1er du présent article et inscrites à cette date.

« En cas de vente, les factures devront, pour les produits vendus avec désignation d'origine française, reproduire l'indication prévue au paragraphe 2 du présent article et, en ce qui concerne les eaux-de-vie, porter la mention du titre de mouvement et sa couleur.

« Pour les marchandises destinées à l'exportation, les titres de transport devront porter les mêmes indications.

« La soumission par laquelle tout expéditeur de vin doux naturel demandera une expédition de règie mentionnera le nom du cru.

« Il n'est apporté aucune modification au régime des eaux-de-vie, notamment aux disposition de la loi du 31 mars 1903 les concernant. »

« Art. 17. — L'expédition de règie délivrée à la sortie des pressoirs, celliers et cuves indiquera l'appellation d'origine qui aura été indiquée dans la déclaration de récolte. »

(*A suivre.*)

L'importation des vins espagnols. — La *Revue* a signalé la lettre de protestation adressée par le Conseil de direction de la Société des Viticulteurs de France à M. le ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement, au sujet de l'importation annoncée des vins espagnols. Malgré les sentiments non cachés que cette annonce a fait naître dans tous les centres viticoles français, la mesure semble devoir se réaliser, si l'on en juge par ce que l'on sait déjà de ce qui s'est passé à la réunion du 5 février de la Commission d'importation. La convention franco-espagnole, arrivée à expiration après avoir permis l'entrée de 781.842 hectolitres de vins, a été prorogée de deux mois, pendant lesquels 500.000 hectolitres nouveaux pourront être importés, dont 100.000 pour la Ville de Paris, 100.000 pour les régions libérées et 300.000 pour les besoins du Commerce. Il faut bien encore se demander comment ces vins seront transportés, alors que des vins français ne peuvent circuler faute de wagons. On dit pourtant que des wagons sont prêts à être dirigés sur les gares frontières pour recevoir les vins espagnols !

Recensement du bétail au 30 juin 1918. — Le *Journal officiel* du 28 février publie un tableau détaillé qui peut-être ainsi résumé :

Au 30 juin 1918, l'Office de renseignements agricoles signale l'existence, sur le sol national, de 800.942 taureaux, 1.302.528 bœufs, 6.652.841 vaches, 3.962.031 génisses et chatrons de moins de 30 mois, 596.514 veaux de boucherie, soit un total pour l'espèce bovine, de 13.314.856 têtes.

Pour l'espèce ovine 198.830 béliers, 5.245.225 femelles destinées à la reproduction, 2 620.656 jeunes pour l'élevage, 884.943 brebis et moutons à l'engrais, 546.661 jeunes à l'engrais, soit un total de 9.496.315 têtes.

Pour l'espèce porcine, 26.005 verrats, 609.147 truies pour la reproduction, 1.921.192 jeunes pour l'élevage, 1.464.553 porcs à l'engrais, total 4.020.897 têtes,

Rappelons que la statistique de 1913 donnait les totaux suivants : espèce bovine, 12.520.106, espèce ovine : 12.261.782: espèce porcine, 4.909.886.

Les diminutions, fort importantes, portent surtout sur l'espèce ovine (2 millions 775.467 têtes en moins).

Congrès de l'Agriculture française. (*Communiqué.*) — Le Comité d'organisation, présidé par M. le président Emile Loubet, président de la Société nationale d'encouragement à l'Agriculture, a organisé pour les premiers jours du mois de juillet prochain un grand Congrès agricole qui prendra le titre de *Congrès de l'Agriculture française.*

Le Comité a décidé de faire discuter par les représentants de tous les groupements agricoles de France les importantes et urgentes questions suivantes : 1° la reconstitution des régions libérées ; 2° la situation du cheptel national ; 3° le problème de la main-d'œuvre agricole ; 4° défense, organisation et représentation professionnelles de l'Agriculture ; 5° la production coloniale agricole et les besoins de la métropole.

Ce Congrès, qui sera en quelque sorte les Etats généraux de l'Agriculture nationale, au début de l'ère de paix qui va suivre, est appelé à jouer un rôle important dans le relèvement économique du pays. Le Siège social du Comité d'organisation est fixé 55, rue de Bellechasse, à Paris.

L'Inspection phytopathologique des Etablissements horticoles et viticoles. (*Communiqué.*) — En 1918, 140 établissements d'exportation de végétaux ont été soumis à l'Inspection phytopathologique. La valeur de leurs envois accompagnés de *certificats sanitaires* délivrés par les inspecteurs du Service a atteint 3 millions 766.243 francs, contre 3.698.560 francs en 1917, soit une augmentation de 67.683 francs. Les pépinières contrôlées étaient réparties en 13 circonscriptions, et l'inspection sanitaire des cultures et des envois a été assurée par 35 entomologistes et pathologistes, sous la direction de M. le Dr Marchal, membre de l'Institut, directeur de la Station entomologique de Paris. Un contrôle sanitaire des végétaux exportés aux Etats-Unis d'Amérique a fonctionné à Angers pendant toute la durée des expéditions.

En conformité des dispositions du décret du 5 février 1915, les pépiniéristes-exportateurs auxquels les certificats phytopathologiques ont été délivrés, ont eu à payer, pour l'année 1918, en dehors de la taxe de 25 francs, un droit de 1 fr. 74 pour 1.000 francs. Rappelons qu'en vue de la campagne 1919-1920, les inscriptions sur les listes du Service d'inspection phytopathologique sont reçues jusqu'au 1er avril prochain. Des modèles de demandes sont envoyés aux intéressés sur lettre adressée au ministre de l'Agriculture, Service des Epiphyties, 42 *bis*, rue de Bourgogne, Paris.

Essais publics d'appareils de culture mécanique destinés aux vignes dans l'Hérault. — La Société centrale d'Agriculture de l'Hérault a modifié la date des essais, qui auront lieu sur des domaines des environs de Montpellier. Les appareils seront reçus le jeudi 1er mai, les essais se feront du 2 au 4 mai 1919.

Concours pour la nomination d'un Directeur de station entomologique. — Un concours aura lieu à Paris, le 7 mai 1919. Les candidats devront se faire inscrire avant le 1er mai. Le programme du concours est envoyé sur demande adressée au ministère de l'Agriculture, Service des Epiphyties, 42 bis, rue de Bourgogne, Paris.

Bibliographie. — *Almanach agricole d'Alsace et de Lorraine.* — La rédaction du *Journal agricole* d'Alsace et de Lorraine publie un almanach pour l'année 1919 qui tient compte des heureux changements survenus dans les provinces libérées. Cet almanach indique, notamment, les noms des administrateurs français qui sont les collaborateurs immédiats du haut commissaire de la République, M. Georges Maringer et des commissaires, MM. Léon Mirman et H. Poulet. Les services de l'agriculture ont à leur tête M. Henri Grosjean, ingénieur agronome, inspecteur général de l'agriculture ; M. L. Thiry, pour le Bas-Rhin ; M. Hommell, pour le Haut-Rhin ; M. Marcot, pour la Moselle sont chargés de la direction des services agricoles de ces trois départements.

L'almanach comporte une partie viticole importante, et, notamment, une étude intitulée : *Choix d'hybrides pour des conditions et buts déterminés*, par M. Wanner, inspecteur d'agriculture à Strasbourg, qui montre que dans les régions qui vont reprendre leur place dans la collection si variée des vignobles français, les questions des hybrides producteurs directs et des greffons, que la *Revue* examine en ce moment, ont un caractère d'actualité marqué.

— Nous signalons à nos lecteurs la publication de l'*Almanach agricole du XXe siècle*, qui est envoyé gratis et franco sur demande adresée à M. C.-L. Trupel, délégué des producteurs de nitrate de soude du Chili, 60, rue Taitbout, Paris. Cette publication, qui atteint sa dix-neuvième année, contient, pratiquement classées, toutes les indications utiles aux agriculteurs et aux viticulteurs.

COURS DES VINS

Paris. — Vins rouges du Midi, 140 à 175 francs l'hectolitre; vins blancs, 210 et 250 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 395 à 430 francs, blanc 450 à 460 fr. et le litre de 2 fr. 25 à 3 francs. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 45 francs : vin de table, rouge 1er choix, 415 francs; 2e choix, 405 francs; 3e choix, 395 fr.; vin blanc de comptoir, 435 à 460 francs; piccolo et vin de carafe, 420 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 francs l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime.

Midi. — *Nîmes* (3 *mars*) : Vins de 1918 : vins rouges logés, Aramon de plaine, 7° à 9°, de 68 à 78 francs; Montagne, 9° à 11°, de 80 à 88 francs; Costières, de 92 à 95 francs; rosés, 90 à 105 francs; blancs, 105 à 120 francs. — Eau-de-vie et alcools : trois six, bon goût 86°, 660 francs; marc, 440 à 445 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 270 francs.

Montpellier (4 *mars*). — Vins de 1918 : rouge, 8° à 9°, de 72 à 77 francs; 9° à 10°, de 80 à 86 francs; Montagne, 10° et au-dessus, 90 à 95 francs; vin rosé, 90 à 105 fr.; blanc, 105 à 125 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 675 francs; marc à 86°, 480 francs; eau-de-vie à 52°, 470 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 270 francs.

Béziers (6 *mars*). — Vins : en raison de l'arrêt des transports, pas d'affaires; pas de cote. — Alcool trois-six de vin 86°, 700 francs; eau-de-vie de Béziers 52°, 440 francs; trois-six de marc à 86°, 480 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 290 fr.

Sud-Ouest. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.100 à 1.200 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.300 à 1.500 francs le tonneau; bourgeois, de 2.000 à 2.500 francs; crus classés, de 2.500 à 3.800 francs et au-dessus. — *Dordogne :* de 1.050 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1.400 à 1.600 francs. — *Charentes :* 220 à 230 francs la barrique; grande Champagne, le degré distillation à 11 fr. 25. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 225 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 225 à 275 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 fr. la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 francs. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 100 à 120 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 105 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 90 à 110 francs; les blancs, de 100 à 110 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 100 à 115 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 110 à 120 francs l'hectolitre.

Est. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 325 à 350 francs; vins fins, 1.000 à 1.500 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 200 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 350 à 450 francs. — *Beaujolais :* 250 à 320 francs la pièce pour les ordinaires et 340 à 375 francs pour les supérieurs. — *Mâconnais :* les 1918, 250 à 325 francs la pièce pour les vins communs et 350 à 400 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 375 à 500 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 160 à 180 francs; les Arbois, de 175 à 200 francs; blancs, de 180 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 300 à 320 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 180 à 200 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 200 à 220 francs. — *Savoie :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs. — *Champagne :* Ay, 1.400 fr. à 1.500 francs la pièce; Avenay, 900 francs; Vertus, 1.200 francs; Bouzy, 1.500 fr. (cuvée), soit 4 francs le kilogramme de raisin.

Centre et Ouest. — *Anjou :* Vins rouges, 250 à 300 francs pour les ordinaires et 300 à 400 francs pour les cuvés; vins blancs, de 225 à 400 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 225 à 250 francs la barrique de 228 litres le rouge, et 260 à 300 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 225 à 250 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 230 à 300 francs. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 150 à 225 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 130 francs l'hectolitre. — *Allier :* 280 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre. — *Loire-Inférieure :* Muscadet, 1er choix 1918 (nu), 370 à 400 francs, 2e choix, 350 à 370 francs; Grosplant, 1er choix 1918 (nu), 280 à 300 francs, 2e choix, 260 à 280 francs.

Céréales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 68 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr, les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr., méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, 53 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 47 fr. 93; Chicago, » » ; Buenos-Ayres, 24 fr. 24.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 130 à 140 fr. les 100 kilogrammes. — Hollande, 55 fr. ; saucisses, 45 à 50 fr., selon provenances ; rondes jaunes, 41 à 42 fr. ; Institut de Beauvais, 38 à 40 fr. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 50 à 60 fr. ; paille d'avoine, 55 à 65 fr. ; foin, 250 à 260 fr. ; luzerne, 250 à 275 fr. — Caroubes, 70 fr. — Graines (marque B) de trèfles, 380 francs ; de luzerne, 730 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* non taxées ; et de 5 fr. 30 à 6 fr. 50 le kgr pour les huiles diverses en mélange. — *Lin* et *Colza* : non taxées, le lin à 5 fr. 05, le colza à 6 fr. 50 le kgr. — *Suifs* : 265 fr. *Miels* : Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, » » francs ; Trois-six, Midi, à 86°, 670 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 170 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 70 à 6 fr. 60. — Veaux, 4 fr. 50 à 6 fr. 60. — Moutons, 6 fr. 10 à 7 fr. 30. — Porcs, 5 fr. à 7 fr. 30.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels aux nos 1281 et 1282. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 31 fr. ; superphosphate minéral 16/18, 26 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 14 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, taxés par décret du 3 juin à : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 400 à 1 200 fr. — Pommes, 250 à 450 fr. — Noix, 100 à 200 fr. — Oignons, 60 à 100 fr. — Ail, 150 à 440 fr. — Carottes, 50 à 100 fr. — Navets, 40 à 70 fr. — Epinards, 60 à 130 fr. — Choux-fleurs du Var, pièce, de 2 fr. à 3 fr. — Citrons, 25 à 35 fr. — Mandarines, le 100, de 18 à 30 fr. — Oranges, de 50 à 100 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du 2 au 8 mars 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	10 »	0 »	5 »	»	.....2....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	11 »	5 »	8 »	1	.....3....	17 »	7 »	12 »	»
Mardi.....	14 »	11 »	12. 5	9	.....4....	14 »	7 »	10. 5	2
Mercredi..	16 »	8 »	12 »	0	.....5....	16 »	10 »	13 »	»
Jeudi.....	16 »	7 »	11. 5	2	.....6....	10 »	9 »	9. 5	1
Vendredi..	7 »	— 0 »	3. 5	»	.....7....	11 »	4 »	7. 5	3
Samedi....	11 »	1 »	6 »	6	.....8....	10 »	— 0 »	5 »	»
	BESANÇON					BORDEAUX			
Dimanche.	11 »	3 »	7 »	2	.....2....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	12 »	6 »	9 »	1	.....3....	14 »	11 »	12. 5	»
Mardi.....	16 »	9 »	12. 5	3	.....4....	» »	» »	» »	3
Mercredi..	15 »	8 »	11. 5	7	.....5....	13 »	10 »	11. 5	2
Jeudi.....	13 »	7 »	10 »	18	.....6....	17 »	8 »	12. 5	0
Vendredi..	11 »	1 »	6 »	2	.....7....	» »	» »	» »	»
Samedi....	10 »	— 2 »	4 »	»	.....8....	13 »	3 »	8 »	2
	LYON					NANTES			
Dimanche.	7 »	2 »	4. 5	1	.....2....	11 »	9 »	10 »	5
Lundi.....	11 »	6 »	8. 5	»	.....3....	13 »	8 »	10. 5	3
Mardi.....	12 »	10 »	11 »	1	.....4....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	13 »	8 »	10. 5	2	.....5....	15 »	8 »	11. 5	5
Jeudi.....	16 »	6 »	11 »	3	.....6....	15 »	6 »	10. 5	0
Vendredi..	14 »	2 »	8 »	0	.....7....	9 »	1 »	5 »	»
Samedi....	7 »	— 2 »	3. 5	»	.....8....	12 »	6 »	9 »	11
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	12 »	6 »	9 »	0	.....2....	19 »	11 »	15 »	»
Lundi.....	12 »	0 »	6 »	»	.....3....	19 »	11 »	15 »	»
Mardi.....	12 »	10 »	11 »	»	.....4....	20 »	13 »	16. 5	»
Mercredi..	14 »	10 »	12 »	1	.....5....	21 »	11 »	16 »	»
Jeudi.....	14 »	8 »	11 »	1	.....6....	15 »	12 »	13. 5	»
Vendredi..	15 »	5 »	10 »	»	.....7....	17 »	13 »	15 »	»
Samedi....	13 »	2 »	7. 5	»	.....8....	15 »	7 »	11 »	2

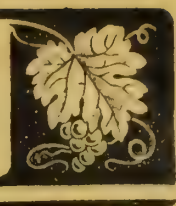
Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17.

VIGNES AMÉRICAINES

EMILE FENOUIL

CARPENTRAS (Vaucluse)



CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE — FONDÉE EN 1825

USINE : à Saint-Denis (Seine) — **BUREAUX :** 130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE — **LAINE**

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN TABLETTES	EN POUDRE	EN SOLUTION
Tablettes marquées LAINE	Poudre LAINE	Gélatine LAINE liquide
Solubles à chaud seulement	*Soluble dans l'eau froide.*	*Soluble dans l'eau froide*
PRIX 10 FR. LE KILOG.	PRIX 12 FR. LE KILOG.	PRIX 5 FR. LE LITRE (2 litres pour 1 kilo)
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.	En *Bidons* de 500 gr.	En *Flacons* de 1 litre
Envir. 20 *tabl. pour* 50 *hectolitres.*	20 *doses pour* 50 *hectolitres*	20 *doses pour* 50 *hectolitres*

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B — S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES

PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.

BÉZIERS (Hérault)

LA "CIANAMIDE"

L'ENGRAIS AZOTÉ PAR EXCELLENCE

sera mise à nouveau à la disposition de l'Agriculture pour la campagne d'Automne 1919

CULTIVATEURS ! !

En attendant qu'il puisse vous être rendu, documentez-vous sur ce merveilleux fertilisant et demandez la notice gratuite à :

LA CIANAMIDE, 25, RUE DE CLICHY, 25, **PARIS**

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS

AGENCE A CETTE (HÉRAULT)

Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL

7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, **PARIS** *(18e arrondt)*

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULÉS**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 m/m d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

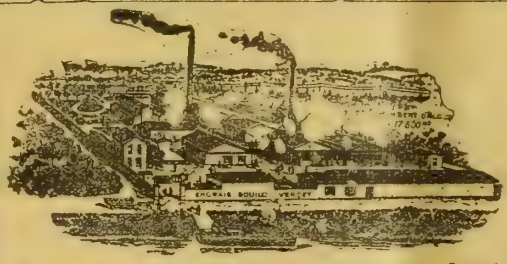
MAISON D. MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 3309T. En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre. Réelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.



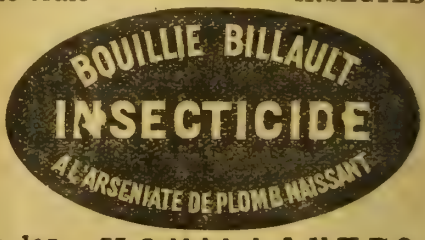
ENGRAIS
Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORT

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France

FONDÉE A VIENNE EN 1865 — **Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON (Drôme)**
Envoi franco Catalogue raisonné, Echantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

MATÉRIEL VITICOLE par **Raymond BRUNET**
1 volume, 6 francs.

Reconstitution de Vignobles

VIGNES AMERICAINES

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

PAUL GROS & C°

ROYAN
Charente-Inférieure.

ALGER
13, Avenue Pasteur.

LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

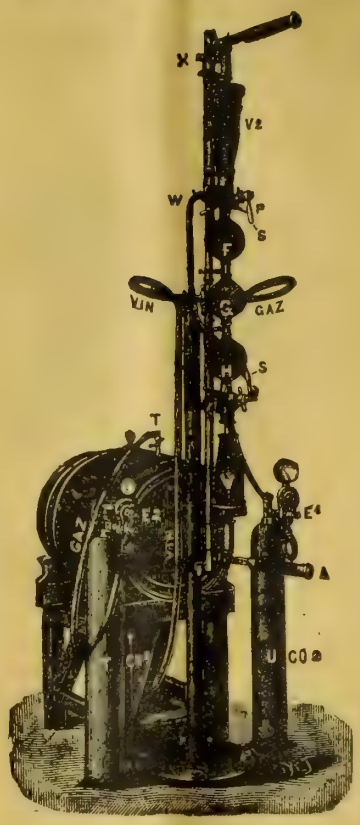
pour
la
Préparation
Instantanée
des

VINS
MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR

de la Société

des Viticulteurs

de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR
INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime
complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur.
Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure.
Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, Château de Mercey, MONBELLET (S.-et-L.

BOUILLIE
BORDELAISE
CÉLESTE

LIVRAISON IMMÉDIATE

USINES **JULLIAN FRÈRES**

LES FILS DE M. JULLIAN AINÉ, Sps

BÉZIERS

SOUFRE TITAN. — Le stock accordé par le Ministre de l'Agriculture étant épuisé, nous ne pouvons plus nous engager, mais nous espérons recevoir un lot supplémentaire et avertirons en tèle.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

Pour favoriser le développement du Commerce et de l'Industrie en France

Société anonyme fondée en 1864

CAPITAL : 500 MILLIONS

SIÈGE SOCIAL : 29, boulevard Haussmann, Paris (9e).
SUCCURSALE : 134, rue Réaumur (place de la Bourse), Paris.

AGENCES DE PROVINCE :

*ABBEVILLE. — AGDE. — *AGEN. — *AIX (en Provence). — *AIX-LES-BAINS. — *ALAIS. — *ALBERT. — *ALBERTVILLE. — *ALBI. — *ALENÇON. — *AMBERT — *AMBOISE. — *AMIENS. — *ANDELYS (LES). — *ANGERS. — *ANGOULÊME. — *ANNECY. — *ANNEMASSE. — *ANNONAY. — *APT. — *ARCACHON. — *ARGENTAN. — *ARGENTON-S.-CREUSE. — *ARIÈGE. — *ARMENTIÈRES. — *ARRAS. — *AUBAGNE. — *AUBENAS. — *AUBUSSON. — *AUCH. — *AURAY. — *AURILLAC. — *AUTUN. — *AUXERRE. — *AVALLON. — *AVESNES. — *AVIGNON. — *AVIZE. — AVRANCHES. — AY. — *BAGNÈRAT. — *BAGNÈRES-DE-BIGORRE. — BARBENTANE — *BARBEZIEUX. — *BAR-LE-DUC. — BAR-SUR-AUBE — *BAR-SUR-SEINE. — *BASSÉE (LA). — *BAYEUX. — *BAYONNE. — *BEAUNE. — *BEAUVAIS. — *BELFORT. — *BELLEGARDE. — *BELLEY. — *BERGERAC. — BERGUES. — *BERNAY. — *BESANÇON. — *BÉTHUNE. — *BÉZIERS. — *BIARRITZ. — BLOIS. — *BOHAIN. — *BOLBEC. — *BORDEAUX. — *BOULOGNE-SUR-MER. — *BOURBONNE-LES-BAINS — *BOURG. — *BOURGES. — *BOURGOIN. — BRESSUIRE. — *BREST. — *BRIEY. — *BRIGNOLES. — *BRIVE. — *CAEN. — *CAHORS. — *CALAIS. — *CAMBRAI. — *CANNES — *CARCASSONNE. — *CARENTAN. — *CARPENTRAS. — *CASTELSARRASIN. — *CASTRES. — *CAUDRY. — CAVAILLON. — *CETTE — *CHALON-SUR-SAONE. — *CHALONS-SUR-MARNE. — *CHAMBÉRY. — CHAMBON-FEUGEROLLES. — *CHANTILLY. — *CHARLEVILLE. — CHARMES. — CHAROLLES. — *CHARTRES — *CHATEAUDUN. — CHATEAULIN. — CHATEAUNEUF-SUR-CHARENTE. — CHATEAUNEUFRANARD (B.R). — *CHATEAUROUX. — *CHATEAU-THIERRY. — *CHAUMONT. — *CHAUNY. — CHAZELLES-SUR-LYON. — *CHERBOURG. — *CHINON. — *CLAMECY. — *CLERMONT-FERRAND. — *CLUNY. — *COGNAC. — *COMINES. — *COMPIÈGNE. — *CONDOM — CONTREXÉVILLE. — *CORBEIL. — *COSNE. — *COULOMMIERS. — *COUTANCES. — *CREIL. — *CREST. — *CREUSOT (LE) — *DAX. — *DEAUVILLE. — *DENAIN. — *DIEPPE — DIGOIN. — *DIJON. — *DINAN. — *DINARD. — *DOLE. — DOMFRONT. — *DOUAI. — DOUE-LA-FONTAINE. — *DOULLENS. — *DRAGUIGNAN. — *DREUX. — *DUNKERQUE. — *ELBEUF. — *EPERNAY. — *ÉPINAL. — ESTAIRES. — *ÉTAMPES. — *EU. — *EVIAN-LES BAINS. — *ÉVREUX. — *FALAISE. — FLÈCHE (LA). — *FOIX. — *FONTAINEBLEAU. — *FONTENAY-LE-COMTE. — FOUGEROLLES. — *FOURMIES. — *GAILLAC. — *GANNAT. — *GAP. — *GIEN. — *GISORS. — GIVET. — GIVORS. — GOURNAY-EN-BRAY. — *GRANVILLE. — *GRASSE. — GRAULHET. — *GRAVELINES. — *GRAY. — *GRENOBLE. — *GUINGAMP. — *GUISE. — *HAVRE (LE). — *HIRSON — *HONFLEUR. — *HYÈRES. — *ISSOUDUN. — JARNAC. — *JONZAC. — *JUSSEY. — *LAIGLE. — *LANGON. — *LAGNES — *LANNION. — *LAON. — *LAPALISSE. — *LAVAL. — LAVELANET. — *LAVAUR. — *LENS. — *LÉZIGNAN. — *LINOUSNE. — LIGNY-EN-BARROIS. — *LILLE. — *LIMOGES. — *LISIEUX. — *LOCHES. — *LODÈVE. — *LONGWY. — *LORIENT. — *LOUDUN. — *LOUVIERS. — *LUNÉVILLE. — *LURE. — *LUXEUIL. — *LYON. — *MACON. — *MAISONS-LAFFITTE. — MAUBERS. — *MANS (LE). — *MANTES. — *MARMANDE. — *MARSEILLE — *MAUBEUGE. — *MAYENNE. — *MEAUX. — *MELUN. — *MENTON. — *MÉRU. — *MERVILLE. — *MEULAN. — *MEURSAULT. — MEYMAC. — MIRECOURT. — *MILLAU. — *MOISSAC. — *MONTARGIS. — *MONTAUBAN. — *MONTBÉLIARD. — *MONTDE-MARSAN. — *MONTDIDIER. — *MONTE-CARLO. — *MONTÉLIMAR. — *MONTREAU. — *MONTLUÇON. — *MONTPELLIER. — *MONTREUIL-SUR-MER. — MONTRICHARD. — *MOREZ-DU-JURA. — *MORLAIX. — *MOULINS. — *NANCY. — *NANTES. — *NANTUA. — *NARBONNE. — *NEMOURS. — *NEVERS. — *NICE. — *NIMES. — *NIORT. — *NOGENT-LE-ROTROU. — *NOYON. — NUITS-ST-GEORGES. — *OLORON-STE-MARIE. — *ORLÉANS. — *ORTHEZ. — *OYONNAX. — *PAMIERS. — PARTHENAY. — *PAU. — *PÉRIGUEUX. — PÉRONNE. — *PERPIGNAN. — PERTUIS. — *PÉZENAS. — PITHIVIERS. — *POITIERS. — PONS. — *PONT-A-MOUSSON. — *PONT-AUDEMER. — PONT-DE-BEAUVOISIN. — *PONTIVY. — *PONT-L'ÉVÊQUE. — *PONTOISE. — *PROVINS. — *PUY (LE). — *QUESNOY (LE). — *QUIMPER. — *RAMBOUILLET. — *REDON — *REIMS. — *REMIREMONT. — *RENNES. — *RÉOLE (LA). — RETHEL. — REVEL. — *RIVE-DE-GIER. — *ROANNE. — *ROCHEFORT-S-MER. — *ROCHELLE (LA). — *ROCHE-S.-YON (LA). — *RODEZ. — *ROMANS. — *ROMILLY-SUR-SEINE. — *ROMORANTIN. — *ROUBAIX. — *ROUEN. — *ROYAN. — *RUEIL. — RUFFEC. — *ST-AFFRIQUE — *ST-AMAND. — *ST-BRIEUC. — *ST-CHAMOND. — *ST-CLAUDE. — *ST-CLOUD. — *ST-DIÉ. — *ST-DIZIER. — *ST-ÉTIENNE. — *SAINT-FLOUR. — STE-FOY-LA-GRANDE. — *ST-GAUDENS. — *ST-GERMAIN-EN-LAYE. — ST-GIRONS. — *ST-JEAN-D'ANGÉLY. — *ST-JEAN-DE-LUZ. — *ST-LO. — ST-LOUP-S.-SEMOUSE. — *ST-MALO. — *ST-NAZAIRE. — *ST-OMER. — *ST-QUENTIN. — ST-REMY (B.-DU RH.). — ST-SERVAN. — SALIES-DE-BÉARN. — *SAINTES. — SALINS-DU-JURA. — *SALON. — SANCOINS. — *SARLAT. — *SAUMUR. — *SEDAN. — *SEMUR. — *SENLIS. — SENONES. — *SENS. — *SÈVRES. — *SOISSONS. — *TARARE. — *TARASCON. — *TARBES. — *TERRASSON. — *THIERS. — *THIZY. — *THONON-LES-BAINS. — *THOUARS. — *TONNERRE. — *TOUL. — *TOULON. — *TOULOUSE. — TOURCOING. — *TOURNUS. — *TOURS. — TRÉPORT (LE). — *TROUVILLE. — *TROYES. — *TULLE. — TULLINS. — *UZÈS. — *VALENCE. — VALENCE-D'AGEN. — *VALENCIENNES. — *VALOGNES. — *VALRÉAS. — *VANNES. — *VENDOME. — *VERNEUIL-S.-AVRE. — *VERNON. — *VERSAILLES. — VERVINS. — *VESOUL. — *VICHY. — *VIENNE. — *VIERZON. — VILLEDIEU-LES-POELES. — *VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE. — *VILLEFRANCHE-SUR-SAONE. — *VILLENEUVE-S.-LOT. — *VILLENEUVE-S.-YONNE. — *VILLERS-COTTERETS. — VILLEURBANNE. — *VITRÉ. — *VOIRON. — VOUZIERS. — YVETOT.

AGENCES A L'ETRANGER : Londres, 53, Old Broad Street; Saint-Sébastien (Espagne), 37, avenue de la Libertad.

CORRESPONDANT EN BELGIQUE : Société Française de Banque et Dépots : Bruxelles, 70, rue Royale; Anvers, 22, place de Meir.

La Société a, en outre, **100** Bureaux et Agences à Paris et dans la banlieue, et des correspondants sur toutes les places de France et de l'Etranger.

OPÉRATIONS DE LA SOCIÉTÉ :

Dépôts de fonds à intérêts en compte ou à échéance fixe; — **Ordres de Bourse** (France et Etranger) ; — **Souscriptions sans frais** ; — Vente aux guichets de valeurs livrées immédiatement (Obl. de Ch. de fer, Obl. et Bons à lots, etc.) ; — **Escompte et encaissement de Coupons français et étrangers** — **Mise en règle de titres** ; — **Avances sur titres** ; — **Escompte et Encaissement d'Effets de Commerce** ; — **Garde de Titres** ; — **Garantie contre le remboursement au pair et les risques de non-vérification des tirages** ; — **Virements et chèques sur la France et l'Etranger** ; — **Lettres de crédit et Billets de crédit circulaires** ; — **Change de monnaies étrangères** ; — **Assurances** (vie, incendie, accidents), etc.

SERVICE DE COFFRES-FORTS

au siège social, dans les succursales, dans plusieurs bureaux et dans un très grand nombre d'agences; compartiments depuis **8** *fr. par mo*

Tarif décroissant en proportion de la durée et de la dimension.

(*) Les agences marquées d'un astérisque sont pourvues d'un service de coffres-forts

GALLIA

SOCIÉTÉ FRANÇAISE ANONYME
DE PRODUITS AGRICOLES ET ANTICRYPTOGAMIQUES

Au Capital de 250.000 francs entièrement versé.

DIRECTEUR COMMERCIAL : Henri POUS

DIRECTEUR TECHNIQUE : Pierre CARLES, INGÉNIEUR-AGRICOLE

Bouillie Cuprique « GALLIA »

Efficacité Incontestable
Ne brûle pas, n'engorge pas
N'est pas enlevée par les eaux de pluie.

Soufre à l'Hydrate de Cuivre GALLIA

Stéatite Cuprique GALLIA

Soufre au Chlorure de Baryum P.C.

Action absolue contre l'oïdium.

USINE et BUREAUX :
Avenue de la Font-Neuve, BÉZIERS

Téléphone : 9,94

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2.18, Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot.** — Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis, Eudémis, Pyrale, Altise, Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome

62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

DUCHESNE ET Cie

273, Rue Paul-Bert — LYON

Rapidité — Commodité
Exactitude — Aucun poids

Catalogue général sur demande

LA LYONNAISE

Spécialité de Bascules pour VINS et pour tous usages. Bascules à bétail, Pont à bascules pour Communs, Balances, etc.

Vous pouvez redonner la

VIE A VOS VIGNES

AVEC 60 grammes DE

RADIOACTIF

RENSEIGNEMENTS ET COMMANDES :

Comité technique et agricole du RADIOACTIF B. D. R.

13, rue Vignon, PARIS

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

GRANDE CULTURE DE VIGNES FRANCO-AMÉRICAINES

LEO FOURNIER

CASTILLON (Gironde) *Téléphone 34*

Maison fondée en 1885. — *Pépinières soumises au contrôle de l'Etat*

Succursale à KOUBA-ALGER

Cépages du Midi, du Bordelais, du Centre

BOUTURES POUR GREFFAGES ET PRODUCTEURS DIRECTS

P.-S. — Nos Clients d'Algérie sont priés d'adresser leurs demandes à à M. Maurice FOURNIER, KOUBA-ALGER.

USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE

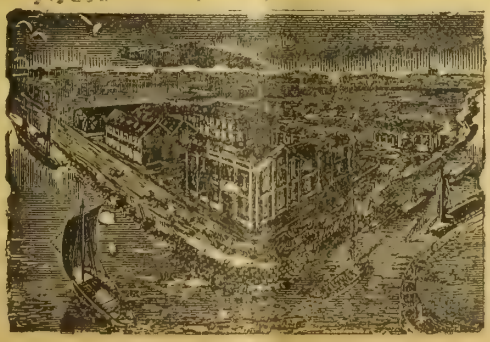
ENGRAIS CHIMIQUES

SULFATE DE CUIVRE

Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE

SKAWINSKI



L'ETOILE

Poudre Médocaine pour faire la Bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS

TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS

pour la peinture et la conservation des bois.

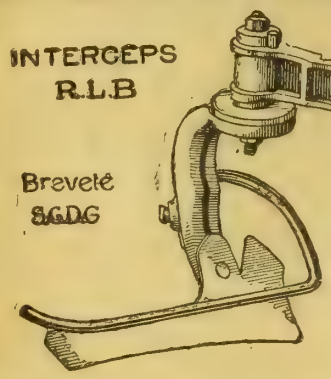
Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne

J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VI... à courant continu, à bras et au moteur. — ROBINETTERIE
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à grande vitesse pour moteurs rapides.
Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.



Vignerons !!!
Révolution dans la culture de la vigne

PAR L'**INTERCEPS R. L. B.**
Travail automatique des rangs
Économie de main-d'œuvre 20 à 30 fr. par jour

L'INTERCEPS R.L.B. à soc équilibré

Diffère de tout ce qui a été fait jusqu'à ce jour
Étonne par sa simplicité - Surprend par son rendement

R. LAIGRET, Inventeur-Constructeur
14, r. d'Artois, Blois (L.-et-Ch.)
Catalogues et renseignements
envoyés sur demande - Nombreuses références

LA VIGNE NOUVELLE PAR LES HYBRIDES DIRECTS
Plants racinés et boutures des meilleurs Nos de Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Gaillard, Oberlin, Jurie, Castel, Malègue, Baco, Noah, sélectionné, etc.
Plusieurs milliers de boutures des Nos fameux de Seibel 4643, Baco no 1 et 22A

Gamay, Chaudenay et Fréau de 1 et 3 ans sur Gloire, 101[14], 3309 et 1202

Souscription pour plants greffés à livrer automne 1919, printemps 1920

Prix-courant et renseignements à **Cl. LETOURNEAU**, propriétaire à Burgy (Sne-et-Lr

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT POUR LES VENDANGES & LES VINS
Le durcissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.
ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand Puy-de-Dome.

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC
DORDOGNE

Graines CULTURES de tous VÉGÉTAUX
VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX
pour le traitement des maladies cryptogamiques

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE
CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES
Les Établissements POULENC Frère
92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

AMÉLIORATION DES VINS
PAR
Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

A base de glycéro-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.

INVENTION G. GIMEL

Breveté S. D. G. D.

(Sulfitage et phosphatages simultanés)

Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.
affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 7 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur Bio-Sulfite *et* Multilevures *à*

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES
OU
Multilevures
RADIOACTIVES JACQUEMIN
PRÉPARÉES A
LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)
RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à M. Georges JACQUEMIN, O ✠, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de MALZEVILLE, près Nancy.

MAISON RECOMMANDÉE
M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant, O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, ***CARPENTRAS*** *(Vaucluse)*

Qui disposent d'un stock important de plants racinés greffés dans les variétés suivantes : sur 3309 et Lot.

CARIGNANS, ARAMONS, CINSAULTS, GRANDS NOIRS, CLAIRETTES, CHASSELAS, GRENACHES, PLANTS VERTS OU SERVANTS, PRODUCTEURS DIRECTS DES MEILLEURS NUMÉROS AINSI QUE D'UNE RICHE COLLECTION DE RAISINS DE TABLE.

ANALYSE GRATUITE DES TERRAINS

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange

SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE

Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la yrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIÈRES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales).

Machine à Rincer

LE SIMPLEX
Brevetés. G. D.G.

FABRIQUE SPÉCIALE D'ARTICLES DE CAVE

H. THIRION I.Q. & NC

Constructeur Breveté S. G. D. G.

10-12, rue Fabre-d'Egiantine (Métro : Nation), Paris

MÉDAILLE D'OR EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900

GRANDS PRIX AUX EXPOSITIONS UNIVERSELLES

Liège 1905, Milan 1906, Bordeaux 1907, Londres 1908, Bruxelles 1910

Hors Concours, Membre du Jury Turin 1911 et Gand 1913.

MACHINES MODERNES

à Rincer, Tirer, Boucher et Capsuler les bouteilles

MARCHANT A BRAS OU AU MOTEUR

PORTE-BOUTEILLES & EGOUTTOIRS EN FER, etc.

Demander le catalogue V. n° 48

Machine à Boucher

LE SIMPLEX
bté S.G.D.G.

FERNAND DE FOURNAS

Château de la Seignoure, BRAM (Aude)

BOIS GREFFABLES de toutes variétés.

Beaux racinés — Hybrides greffés soudes — Boutures Baco n° 1

Spécialité de **Producteurs Directs** à grands rendements, ayant donné de grosses récoltes en 1917 avec un traitement ; blancs, rouges et roses. Variétés très hâtives. Authenticité absolue.

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets

MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT

Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol

PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTÉRICIDE, TRÈS PUISSANT

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :

Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882
Société des Agriculteurs de France, 1866 ; Exposition Internationale de Nice, 1884

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES

Épernay, 1861 et 1894 ; Bordeaux, 1895 ; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt **GARDET**, à APT (Vaucluse),
ou à Lt **GARDET**, à ORAN (Algérie).

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. BERTRAND. — Prix : 5 fr.

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

PARIS. — Imp. Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1290 Paris, 20 Mars 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut,
Membre de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

Adrien Berget.... Pour la restauration de la Lorraine viticole dévastée..... 177

Actualités. — Situation, réquisition, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de février 1919 (H. A.). — Une plantation de producteurs directs (J. Ruby). — La vie chère et les remèdes prévus par M. Boret (Labergerie). — Syndicats de culture mécanique pour les viticulteurs (Labergerie). — Nos vins en Belgique (G. B.). — Modification dans le régime du transport des vins (H. A). — Vins d'Espagne et transport des vins français (G. B.). — Encore les importations des vins étrangers — Le transport des vins. Les Chambres de commerce du Midi, les Syndicats de négociants de vins et la C. G. V. sont entendus par M. Vilgrain (J. P.). — Des chances d'erreur dans les vergers (P. L.). — Influence du greffon sur le porte-greffe (P. L.). — Analyse du sol par la presse hydraulique (P. L.). — Le puceron de l'Illinois sur la vigne (P. L.). — Taille des raisins sans pépins (P. L.). — Bibliographie : Vins de Champagne et vins mousseux, par P. Pacottet et L. Guittonneau. — Avis à nos abonnés (N. D. L. R.)..... 183

Revue commerciale. — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nîmes, Montpellier, Perpignan, Beziers, Algérie. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Allier, Nièvre, Loire-Inférieure. — Cours des principaux produits agricoles : Céréales; pommes de terre et légumes secs; fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne; huiles d'olive, de lin, de colza; suifs; miels; esprits et sucres; bétail; engrais, tourteaux, etc...; fruits et primeurs.... 191

Bulletin météorologique..... 192

La Revue de Viticulture paraît, à Paris, le JEUDI de chaque semaine; elle publie de nombreuses figures et planches en couleurs.

ABONNEMENTS

France et Colonies: Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

BUREAUX

35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).

Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES
DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)
Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES
FRANCO-AMÉRICAINES
Plants Greffés, racinés et boutures
Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

SULFATAGES
BOUILLIE
ROUCH FRÈRES
Marque "LA CUVE"
Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLAC ROT
RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.
En sachets : 2, 3 et 5 k.

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE
Par P. VIALA et PACOTTET. — Prix : 3 francs.

SOLUTION ARSENICALE ANTISEPTIQUE

TRAITEMENT D'HIVER

PYRALUX

RADICAL CONTRE PYRALE
ET LA MORTALITÉ
DES SOUCHES

Seul Fabricant

PRODUITS OTTO BÉZIERS

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang
- comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD.
- comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCÈS CONSACRÉ PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, nie avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pepinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfair, authenticité et à la sélection de leurs plants.

Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

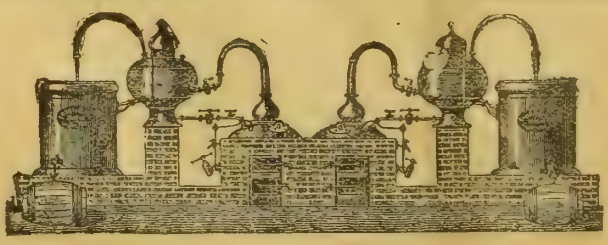
ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, **POITIERS**

ENDRIVET FILS

Constructeur, **JONZAC** (Ch^te-Inf^re)

MAISON FONDÉE EN 1820



SPÉCIALITÉ D'APPAREILS CHARENTAIS BREVETÉ S.G.D.G. *pour la fabrication des eaux-de-vie et Cognacs.*

DISTILLERIE A FEU NU ET A LA VAPEUR

Appareils spéciaux pour la distillation de lie.

GALLIA

SOCIÉTÉ FRANÇAISE ANONYME
DE PRODUITS AGRICOLES ET ANTICRYPTOGAMIQUES

Au Capital de 250.000 francs entièrement versé.

DIRECTEUR COMMERCIAL : Henri POUS

DIRECTEUR TECHNIQUE : Pierre CARLES, INGÉNIEUR-AGRICOLE O ✿ ✿

Bouillie Cuprique « GALLIA »

Efficacité Incontestable
Ne brûle pas, n'engorge pas
N'est pas enlevée par les eaux de pluie.

Soufre à l'Hydrate de Cuivre GALLIA

Stéatite Cuprique GALLIA

Soufre au Chlorure de Baryum P.C.

Action absolue contre l'oïdium.

USINE et BUREAUX :
Avenue de la Font-Neuve, BÉZIERS

Téléphone : 9,94

POLY-SULFURES ALCALINS

CONTRE L'OÏDIUM LE MILDIOU.

L'ACARIOSE (COURT-NOUE),

les INSECTES

en solution simple ou combinés

aux sels de cuivre.

L^D Hugounenq & Co - LODEVE (Hérault)

L^D H C^o

Maison J. BABOU, 10, rue Trinité, Limoux (Aude)

Usine spéciale pour la fabrication de la

BOUILLIE DU MIDI

Produit nouveau à base d'hydrocarbonate cuprique gélatineux. Radical contre les maladies cryptogamiques de la vigne. Une seule garantie :
Bouillie superieure à toutes les autres
Adhérence et *mouillabilité* parfaites, *suspension* constante, *efficacité* absolue.

Prix, conditions et références sur demande.

Usine spéciale pour l'Epuration et le Décuscutage des Graines de Luzerne et de Trèfle.

Graines de Luzerne extra, garantie sans cuscute, à 380 francs les 100 kgr.

Graines de Trèfle violet extra, garantie sans cuscute, à 730 francs les 100 kgs.

Graines de Sainfoin dite *Esparcette*, à 60 francs le sac de 30 kgs.

Vesces Fourragères et autres graines sur demande et au cours.

La Maison demande des Représentants sérieux. De fortes remises sont accordées aux Syndicats.

CASSAN FILS Constructeur BOURGOIN (Isère)

170 Médailles Or, Argent, etc. — Médaille d'Or Exposition universelle Paris 1900

LOCOMOBILES à foyer démontable. Breveté S. G. D. G.

BATTEUSES pour moyenne et grande culture. pour céréales et graines fourragères.

PRESSOIRS " LE FRANÇAIS ", à SOLETTE HYDRAULIQUE et à BIELLES ARTICULÉES

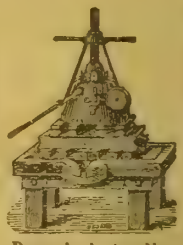
PRESSOIRS CONTINUS

FOULOIRS à VENDANGE

PRESSES à HUILE

Locomobile

Demander le Catalogue général



Pressoir hydraulique

L'ANOXYDINE-SERVŒNOL

Composition de tannin pour vins (ŒNOTANNIN) et de bisulfites alcalins garantis purs (APPERTOL)

en poudre ou en pastilles

Conserve les Vins en cours de route et en cave même en vidanges

CHEVALLIER-APPERT, PARIS

ASPERGE D'ARGENTEUIL

Perfectionnée N° 1.

100 Griffes (gare contre mandat) d'un an, **5.80** de 2 ans, 7.60; très fortes, 9.80, repiquées, extra-fortes, 11.25.

N° 00. "ASPERGE EXPRESS" Produisant la 2e année. le cent, 19 fr.; les 50, 12 fr.; les 25, 8 fr. avec notice.

N° 0. "PERFECTION" extra-hâtive, d'un an, 10 fr.; repiquées, 13 fr.; les 50 griffes, 6.60 et 8.60; les 25, 5 fr.

N° 1 BIS. "TRIOMPHE" NOUVEAUTÉ, mi-hâtive.

La plus Grosse Asperge du Monde (Mêmes prix que le n° 0).

Tous nos Numéros, Marques et Noms sont DÉPOSÉS.

Catalogue-Méthode de Culture franco (Traité complet 75 cent).

H. LEVAUVRE Asparagiculteur-Spécialiste, à **LA CHARITE** (Nièvre).

Seule Maison réellement spéciale. Médaille d'Or, Diplômes, etc.

RÉFÉRENCES et ATTESTATIONS de Premier Ordre.

L'Asperge « **Express** » produit, dès la 2 année, des Asperges exquises et très grosses.

L'Engrais le plus puissant, c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

14 USINES

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31 / 4.47

Maison L.-A. ANGIBAUD *Fondée en 1877*

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

SEUL FABRICANT

LA ROCHELLE

Dosages garantis sur facture — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes, à **Besselue et Moulin Rompu**, et reliées entre elles et aux Chemins de Fer de l'Etat, par embranchements spéciaux.

La Cie du **Guano de poisson français** est la **seule** en France qui prépare les engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés dont elle a la propriété exclusive et un arrêt de la Cour d'Appel de l'année 1914 l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

La fabrique Louis-André **Angibaud** de **La Rochelle** a été créée par ce dernier en 1877. En 1912, elle est devenue la Cie du **Guano de poisson français**. M. **Angibaud** s'est adjoint comme associé M. **Jodet-Angibaud**, son gendre. Ce dernier dirige et exploite la maison avec la firme "Cie du **Guano de poisson français**".

3 brevets d'Invention — 39 années de pratique et de perfectionnements.

Vente aux agriculteurs à Brochure franco

ENGRAIS

Chiquettes, Bourres de laine, Cornailles
Poudres d'os, Marc de colle
Sangs desséchés, Viandes desséchées
Guanos de Poisson

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque
Sulfate de Potasse, Cianamide
Superphosphates

MATIÈRES PREMIÈRES DIVERSES

USINE DE LA ROUBINE 40, Quai Port Notre Dame BEZIERS

BOUILLIE
BORDELAISE
CÉLESTE

LIVRAISON IMMÉDIATE

USINES JULLIAN FRÈRES

LES FILS DE M. JULLIAN AINÉ, Srs

BÉZIERS

SOUFRE TITAN. — Le stock accordé par le Ministre de l'Agriculture étant épuisé, nous ne pouvons plus nous engager, mais nous espérons recevoir un lot supplémentaire et avertirons alors notre clientèle.

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINES

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1918-1919
PRIX MODÉRÉS

MATÉRIEL VINICOLE

PRESSOIRS, POMPES

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et
TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { **longueur 3m 70**
largeur 0m 90 sans crampons
largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris
et à ses succursales de
BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE
USINE : 4, quai de la Jonction. à NEVERS (Nièvre).

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VI... à courant continu, à bras et au moteur. — ROBINETTERIE
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à grande vitesse pour moteurs rapides.
Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

A. BOUDE & FILS O. MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés seuls ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

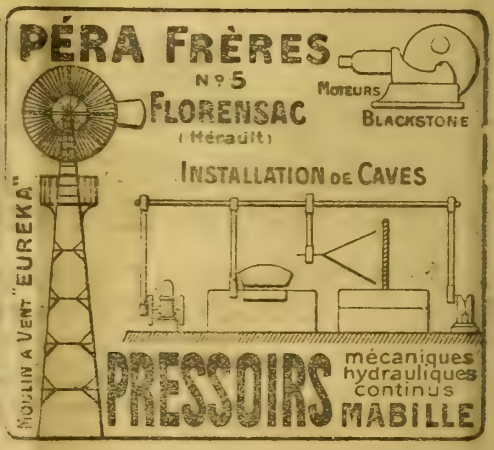
RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES à VIN — RÉSERVOIRS PLANCHERS — Etude

TUYAUX en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE

R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE



PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Écrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERG ZE (Gard).

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'obje d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'institut* **La Claire**

à L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

ON DEMANDE A ACHETER

Les tomes **1, 2, 3, 5, 17, 25** et **37**

de la *Revue de Viticulture*

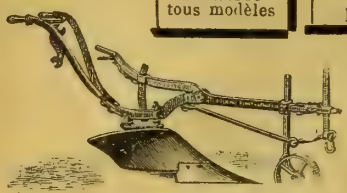
ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGE AIS (Indre-et- L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

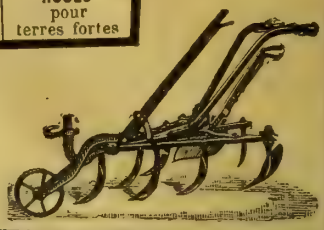
HOUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



MÈCHES SOUFRÉES "LABOR"

COMPRIMÉES

Se consumant **sans coulure, sans salir, sans déchet**

Dosage régulier en acide sulfureux pur, 30 0/0 d'économie

Procédé Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Établissements **Jane CHAMBON,** 4, Boulevard d'Accès, 4 MARSEILLE

Échantillons gratuits sur demande.

VIGNES AMÉRICAINES ET FRANCO-AMÉRICAINES

TONNERRE (YONNE) *Téléphone n° 31.*

LAVAUX

CHEVALIER du MÉRITE AGRICOLE

CENT MILLE plants greffés ROUGES & BLANCS toutes variétés sur tous porteurs recommandés.

CENT MILLE producteurs directs ROUGES & BLANCS toutes variétés et de tous hybrideurs.

Vastes champs d'expériences. — Importants vignobles.

VINS de ma récolte, Rouge, Blanc et Rosé. fins et ordinaires, en cercle et en bouteilles.

VINS EN GROS ET A LA COMMISSION

CIDRES DE POMMES, première qualité, fabriqué à la maison. **Expédition tous les jours**

Gustave MOQUELET, *Viticulteur* à **BUCÈS-LÈS-GY** (Haute-Saône).

A VENDRE : Belles boutures pour pépinières Gaillard 157; Seibel 128. 156, 1.000, 1.077 et autres. — Prix très modérés

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1.600.000 fr. — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS

M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

CULTURE MÉCANIQUE DES VIGNES

ÉTABLISSEMENTS "AGRICULTURAL"

25, Route de Flandre, AUBERVILLIERS (Seine)
TÉL. : Paris, Nord 62-18, MÉTRO : Porte de La Villette

Nouveaux Modèles de TRACTEURS Agricoles et Viticoles

Ateliers de Constructions et de Réparations
Magasin de Pièces de Rechange

STATION PERMANENTE D'ESSAIS DE TRACTEURS

École pratique de conduite

Demander le Catalogue gratuit

BOUILLIE VIVAX

microline "Poudre cuprique"

Action immédiate et durable

La Littorale — Béziers

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.
Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ
Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le
MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.

SAINT-LOUP (Marseille).

REVUE DE VITICULTURE

POUR LA RESTAURATION DE LA LORRAINE VITICOLE DÉVASTÉE

La nouvelle et mémorable COTE D'ACIER

Notre précédente analyse des conditions nouvelles de la *viticulture en Alsace-Lorraine restituée* (1) avait pour objet le maintien dans toute la prospérité possible de vignobles toujours existants et qu'il est de l'intérêt et du devoir de la France, non seulement de ne pas laisser péricliter, mais au contraire de restaurer là où ils ont souffert de la guerre et, partout, de soutenir et encourager.

En Lorraine française, nous nous trouvons malheureusement en face d'une situation beaucoup plus compromise. D'abord, la viticulture était partout en recul marqué dans ses trois départements avant la guerre, du fait des prix trop faibles du vin dans la période 1900-1907 et, depuis cette dernière date, des mauvaises récoltes successives engendrées par la recrudescence déplorable des invasions de Mildiou. Lors de notre dernière visite à ces vignobles avant notre départ pour la Réunion en 1908, nous les avions retrouvés dans une situation inquiétante et les vignerons très découragés.

Que restait-il au juste en état de bonne culture au moment de la déclaration de guerre des 20.910 hectares de la statistique de 1909 (4.006 dans les Vosges, 5.083 dans la Meuse et 11.821 en Meurthe-et-Moselle)? L'enquête générale par communes menée en 1910 par M. J. Riston pour sa précieuse thèse de doctorat sur l'*Histoire de la vigne et de sa culture dans la région lorraine* (2) démontre, qu'après une période d'indéniable prospérité de 1850 à 1880, la viticulture lorraine était depuis lors, dans la zone française, en rétrogradation croissante, quoique inégale dans ses trois départements. La Meuse avait le plus souffert en perdant les deux tiers de ses vignes, les Vosges la moitié et Meurthe-et-Moselle un tiers seulement. Aussi l'auteur termine-t-il son œuvre par cette phrase douloureuse, « Puisse notre modeste travail, s'il a été comme la *complainte* de la vigne à l'époque actuelle, n'en constituer toutefois pas le chant du cygne ! »

(1) Voir nos des 15 décembre 1918, 5 et 23 janvier 1919, 6 février 1919.

(2) Publiée chez Sidot à Nancy en 1914. — 1 fort vol. in-4 de 600 p. plus 1 vol. d'atlas et planches. La limite nord de la culture de la vigne en Lorraine était naguère la ligne Stenay (vignoble d'Inor, 40 ha) à Montmédy. L'enquête Riston ne signale plus de vignes dans le canton de Montmédy en 1910. Pourtant, à la date de 1904 un de nos amis du lycée de Bar-le-Duc nous offrait de nous faire voir les côtes et goûter les crus de cette région, dont « certains, ajoutait-il, surpassent le fameux Pineau de Bar-le-Duc ». A ces vignobles d'Extrême-Lorraine, il faudrait ajouter les 253 hectares que la statistique de 1912 signalait encore dans le département des Ardennes et le vignoble du Grand-Duché de Luxembourg, d'environ 4.000 hectares; complanté surtout d'un cépage blanc d'abondance, le Bürger d'Alsace. En descendant la Meuse, on eût trouvé encore en Belgique autour de Huy quelques hectares d'antiques Pinots que nous avons décrits ici même en 1899 dans notre étude sur *les vignobles de la Belgique*.

A ce tableau plus qu'alarmant pour l'avenir, la guerre et l'invasion sont venues ajouter d'effroyables ravages. Sans parler des nombreux vignobles que le défaut de main-d'œuvre ou l'exode des habitants a dû faire abandonner ou négliger à l'arrière, tous ceux établis au voisinage de l'ancien front et de ses fluctuations de 1914 à 1918 sur une bande de 12 à 15 kilomètres en largeur ont été totalement détruits. « Dans la Meuse, nous écrivait le président de la Société lorraine de viticulture et d'ampélographie, notre ancien collègue de l'Université, M. Authelin, Creüe, Hattonchâtel, Vigneulles, etc., sont anéantis. En Meurthe-et-Moselle, à Euvezin, Essey-en-Maizerais, Bouillonville il ne reste pas un cep, pas un échalas, à peine trace de maisons ; le canton de Thiaucourt est complètement perdu. Pagny-sur-Moselle, Pont-à-Mousson et leurs environs sont dans le même cas. Comment faire pour reconstituer ces vignobles? Je suis effrayé de la tâche à accomplir ! »

Sans doute, la Lorraine annexée, dont le centre viticole est entre Metz et Pont-à-Mousson, à Ars-sur-Moselle, a moins souffert dans les 6 000 hectares de vignes qui lui restaient approximativement en 1914. Les habitants des villages les plus voisins de la frontière, Novéant, Gorze, Borny, etc., avaient été seulement évacués après l'offensive victorieuse des Américains à Saint-Mihiel et ils ont pu rentrer aussitôt après l'armistice. Mais dans la zone française envahie, c'est, en nous servant des chiffres de M. Riston pour 1910, une destruction certaine et probablement totale d'environ *cinq mille hectares* de vignes. Ils sont répartis dans les dix arrondissements envahis : deux totalement, Montmédy et Briey, et quatre autres partiellement : Commercy et Verdun dans la Meuse, Nancy et Lunéville en Meurthe-et-Moselle. La bande dévastée s'étend depuis Dun-sur-Meuse à la vallée de la Seille jusqu'au contact de la tragique forêt de Parroy en suivant d'abord la ligne des Côtes de Meuse, de Dun et Verdun jusqu'à la branche sud de l'ex-hernie de Saint-Mihiel (vignoble de Loupmont) ; puis, dans toute sa longueur, le val du Rupt de Mad, qui renfermait les crus les plus réputés de la Lorraine, ceux de Thiaucourt en blanc et de Pagny en rouge ; elle rejoint la vallée de la Moselle dans cette dernière localité et la suit entre Arnaville et Pont-à-Mousson, puis court vers l'est en longeant les pentes nord orientales du Grand-Couronné de Nancy, enfin remonte la bordure occidentale de la vallée de la Seille jusqu'à Parroy. (1)

Le *Boche* est passé là ; tout est ruine et deuil !

Tout ce *no man's land* était pays viticole par excellence, formé presque uniquement, comme l'écrit à propos des pentes d'Alsace et de Lorraine notre ancien condisciple dijonnais Jean Brunhes, « de ces versants harmonieux auxquels les paysans de chez nous ont, depuis tant de siècles, appliqué le nom de coteaux

(1) Soit, par arrondissement et en supposant intacts les cantons non énumérés.

Meuse :	Briey.....	100 hect.	pour le seul canton viticole, celui de Chambley.	
	Montmédy.	227 —	cantons	de Dun, Montfaucon et Stenay.
	Verdun...	854 —	—	de Charny, Etain, Fresnes et Verdun.
	Commercy.	1.237 —	—	de St-Mihiel et de Vigneulles.
Meurthe-et-Moselle :	Nancy.....	2.034 —	—	de Nancy-Est, Nomeny, Pont-à-Mousson et Thiaucourt.
	Lunéville.	514 —	—	de Domèvre, Arracourt, Baccarat, Blamont et Gerbéviller.
	Total...	4.966 —		

ou de *côtes* et si tous ne sont pas des Côtes-d'Or, tous se sont admirablement prêtés à l'effort fécond et civilisateur de l'homme ». Si le brûleur de Strasbourg, le badois Werder, a pu dire des côtes de Bourgogne après la bataille de Nuits, qui fut en 1870 la plus sanglante de cette guerre par rapport aux effectifs engagés. « Ce n'est pas la Côte-d'Or, mais la Côte de Fer », de quel nom baptiser aujourd'hui toutes celles de Lorraine qu'un même cataclysme a unifiées dans la ruine? Elles sont présentement décharnées, ces terres fameuses où reposent tant de milliers de nos braves, si bouleversées par les obus et tellement remplies de leurs éclats qu'elles constituent littéralement aujourd'hui une même Côte d'Acier.

Quand nous parlons de reconstitution viticole, il ne s'agit donc plus en Lorraine comme en Alsace ou en Moselle ci-devant annexée, de soutenir des vivants ou de rétablir des malades, mais de ranimer des mourants et trop souvent, hélas! de ressusciter des morts! A quoi bon! diront tout de suite les découragés? Le mal était trop ancien et maintenant devenu soudain trop grand, trop profond pour n'être pas sans remède. Puisque tout accable ici la culture de la vigne, n'est-ce pas une fatalité nécessaire de l'abandonner sans retour?

C'est à quoi nous tenons à répondre en spécialiste qui, durant quinze années, consacra ses faibles loisirs universitaires à l'étude de la viticulture septentrionale, en parcourant tour à tour ses différentes régions pour étudier leurs méthodes de culture et leur particularités économiques et expérimentant ensuite leurs cépages dans notre région bourguignonne des confins de la Haute-Saône et du Jura (1).

1° Pourquoi faut-il relever les meilleures parties de la Lorraine viticole?

2° Par quels moyens culturaux et dans quelles conditions économiques?

3° Comment l'aide de nos Alliés doit et peut être ici utilement invoquée!

I. — LE FRONT VITICOLE DE LA FRANCE

C'est un fait digne de remarque que la ligne d'arrêt des offensives boches de 1914, 1916 et 1918 coïncide très sensiblement avec la limite septentrionale actuelle de la culture de la vigne en France. Les deux piliers fondamentaux de notre ultime résistance, ceux devant lesquels se brisèrent les dernières vagues du flux d'invasion : les *Côtes de Meuse*, de Verdun aux environs de Saint-Mihiel, et la *Montagne de Reims*, représentaient aussi les dernières positions avancées de la viticulture française en 1914. Il semble que le génie français ait, nouvel Antée, recouvré définitivement toute sa vigueur, sa décision et son héroïsme en se retrouvant au contact de l'arbrisseau national par excellence, la vigne, ici représentée surtout par le plus fameux et probablement le plus ancien des cépages français, le noble Pinot, père du meilleur et du plus fin des *pinards* (2).

(1) Voir nos études : Les cépages blancs du Val-de-Saône, *Revue de Viticulture*, 1897. Une excursion au pays des Gamays blancs et des Mesliers (Haute-Saône), *Vigne américaine* 1898. Les vignobles du Rheinthal *ibid.* 1899. A travers les vignobles de la Champagne, *ibid.* 1900. La viticulture septentrionale, *ibid*, 1901. La Coopération en Viticulture, les Winzervereine de l'Ahrthal, *Revue de Viticulture*, 1900. Etude ampélographique des vignobles du Léman, du Valais et du Val d'Aoste, *Revue de Viticulture*, 1903. *La Coopération dans la Viticulture européenne*, thèse de doctorat, Lille, 1902. Le mouvement viticole en Alsace-Lorraine, *Revue de Viticulture*, 1904. La viticulture septentrionale, *Rapport au Congrès intern. d'Angers*, 1907. *Revue de Viticulture* : Notes d'ampélographie expérimentale, 1906-1908, etc.

(2) Dans la *Vigne agricole et rurale* du 5 janvier, M. l'Inspecteur Couanon n'hésite pas à faire

Si l'on ajoute à ce premier fait la constatation que l'offensive de nos frères d'armes américains, partie elle aussi de Verdun et des côtes de Meuse, s'est arrêtée le 11 novembre sur la ligne la plus extrême où l'on trouve encore aujourd'hui quelques vignobles, celle de Dun-sur-Meuse à la vallée de la Theinte, par les cotes 350, 380 et 462; — que, d'autre part, leur victoire particulière de Saint-Mihiel s'est déroulée à travers les plus importants et réputés des vignobles lorrains, ceux de Combres, Creüe, Hattonville, Billy, Buxières et Saint-Maurice sous-les-côtes pour l'aile gauche de leur manœuvre; ceux de Loupmont, Montsec, Euvézin, Bouillonville et Thiaucourt pour l'aile droite, et que les deux pinces de leur tenaille se rejoignirent au centre viticole de toute cette région, à Vigneulles-les-Hattonchâtel, la vigne septentrionale française nous apparaît également associée à leurs exploits comme à ceux de nos poilus. Ces vignobles dévastés par la lutte sont aujourd'hui les cimetières glorieux où leurs héros reposent à côté des nôtres tombés depuis quatre ans, en nombre combien plus grand, hélas! dans les mêmes champs et sur les mêmes lieux où la victoire décisive devait enfin couronner les efforts et les sacrifices de tous.

Eh bien! cette circonstance mémorable de la coïncidence du front viticole de la France d'avant la guerre avec son front de résistance depuis 1914 et de victoire finale en 1918, doit dicter leur devoir comme leur intérêt, non seulement aux viticulteurs lorrains, mais à tous les viticulteurs français d'après-guerre. Ce que nous tenons à faire comprendre à tous, c'est *qu'il faut* que le recul de la viticulture française s'arrête là, après la perte, au XIXe siècle, des positions avancées de l'Ile-de-France, de la Picardie, du Soissonnais ou de Montmédy, jadis également vineuses, comme nos poilus s'y sont arrêtés deux fois pour ne plus reculer et reprendre au contraire leurs forces et bientôt leur élan victorieux. Le vigneron démobilisé doit tenir et vaincre sur les mêmes fronts de Champagne et de Lorraine où, poilu sublime, il sut tenir et vaincre comme soldat, dans des conditions qui ont transporté d'admiration l'univers.

Sinon, que les viticulteurs des autres régions, comme alors les Français de l'arrière, ne se fassent pas d'illusions. De même que tout recul nouveau eût ouvert à l'invasion les portes de la Bourgogne et du Val-de-Loire, ce sera au tour des vignobles illustres de la Bourgogne et de la Touraine à connaître le péril d'une disparition prochaine, si l'effort convenable n'est pas tenté pour reconstituer et raffermir les viticultures champenoise et lorraine. Que le Midi lui-même se persuade bien qu'il y a le même intérêt et ne se berce pas de l'illusion qu'il pourrait tirer le moindre avantage d'une ruine définitive de la viticulture septentrionale! S'il est une vérité dont les esprits doivent se persuader à Narbonne comme à Reims et à Montpellier comme à Nancy, c'est de cette constatation d'évidence matérielle et historique que nous formulions déjà en 1900, que « la consommation du vin ne persiste qu'à l'orée des vignobles ». Elle recule partout où recule la vigne pour faire place aux boissons dérivées des autres cultures qui viennent prendre les places abandonnées par celle-ci : le cidre, comme en Nor-

dériver de Pinot l'étymologie du vocable créé par les poilus de la grande guerre pour désigner leur boisson favorite. Il ouvre ainsi un nouveau chapitre à la discussion que nous eûmes en 1898 dans *la Vigne américaine* avec notre ami J. Roy-Chevrier sur *Pinot et Pineau*. Contribution à l'étude des noms de cépages.

mandie et Picardie, ou la bière comme en Lorraine et en Alsace. Ainsi que l'a très justement montré M. P. Gouy dans la remarquable étude publiée ici même sur *l'Exportation des vins et son avenir*, partout où le vin n'est plus une boisson courante, il devient un produit *de luxe* à consommation purement accidentelle. De 110 à 120 litres par tête, qui constituent la moyenne *générale* de cette consommation pour la France entière, avec une proportion évidemment plus élevée dans les pays viticoles, elle tombe bientôt comme dans le Nord à 10 ou 20 litres au plus, sans que les efforts pour l'élever aient produit un effet sensible. C'est, comme l'écrivait dès 1901 notre grand économiste Ch. Gide, que « la stagnation de la population française pèse sur la viticulture française comme la pierre du sépulcre ». Cette constatation, d'ailleurs commune à beaucoup de branches de notre activité et de notre consommation, mais plus particulièrement grave pour les cultures à haute main-d'œuvre et par là-même éminemment colonisatrices, telles que la vigne, et pour les débouchés de leurs produits, définit par voie de conséquence tout recul des habitudes anciennes comme une irrémédiable catastrophe. Continuer à planter des vignes dans le Midi ou en Algérie le jour où les habitants des régions de la France au nord du quarante-cinquième degré perdraient progressivement le goût du vin avec l'habitude de vivre au contact des vignobles et des vignerons, serait une véritable course à l'abîme. A vous, viticulteurs français, comme naguère aux Poilus de la Marne, l'heure est donc venue de proclamer aussi « que le temps n'est plus de regarder en arrière et qu'il faut, coûte que coûte, garder le terrain conquis ».

Aussi bien, que ferions-nous de ces côtes de Lorraine, jadis verdoyantes et gaies, aujourd'hui terres de désolation et de mort, si nous les laissions dépouillées à jamais de la ceinture de vignobles qui constituait leur parure aussi bien que leur richesse séculaires. Comme l'écrivait Maurice Barrès, des Mosellans de la région de Trèves : « Si nous voulons comprendre ces populations, les conquérir, lier leur destin au nôtre, il faut nous associer *à leur pieux souci des vignobles et de la métallurgie* (1). » Nous ne pouvons donc pas plus négliger la vigne que les usines, puisque aucune autre culture ne saurait la remplacer effectivement sur les pentes rocailleuses des coteaux sans entraîner leur ruine et l'émigration de milliers de travailleurs ruraux qui y trouvaient leur subsistance. D'ailleurs, quelle profanation de laisser les ronces et les broussailles envahir ces terres sacrées où reposent à jamais les meilleurs de notre race côte-à-côte avec les plus braves de nos frères d'Amérique! Laisserions-nous de médiocres taillis masquer leurs tombes anonymes? Ou chercherons-nous, comme il convient, à y planter autre chose que des croix de bois et à ramener l'activité féconde et la vie dans cet immense cimetière, sans pourtant y créer l'oubli?

Alors, ne cherchez pas; il n'y a pas ici deux cultures possibles et nos glorieux morts eux-mêmes, si vous pouviez les consulter, vous crieraient un peu crûment, mais tout d'une voix : Sur le poilu, il ne peut et doit pousser que du *pinard!* Et la raison, c'est, en adaptant à la vérité d'hier les vers fameux que notre Homère national consacrait à notre première Grande Armée :

(1) *Echo de Paris* du 6 janvier 1919, dans une pénétrante et substantielle étude sur *Notre réinstallation dans Trèves* (2e article).

Car ces derniers soldats de la dernière guerre
Furent grands. Ils avaient *sauvé* toute la terre,
Lutté cinquante mois ; terrassé l'Allemand.
Et leur âme chantait *sur les quarts de fer-blanc.*

Eh oui! replantez ces vignobles d'autrefois, ossuaires d'aujourd'hui, mais dépositaires de tant de gloire. La piété des vignerons de demain en soignera avec la même ferveur les ceps et les tombes éparses parmi les pampres. Et d'âge en âge, les victorieux pourront être rappelés et célébrés comme il convient en tous lieux des Deux Mondes par les vins désormais illustres qui sortiront de ces côtes fameuses aux noms sans rivaux dans l'histoire et la renommée : Côtes de Nancy, Côtes de Saint-Mihiel, *Côtes de Verdun*!

Mais un tel pays, à jamais couronné de la gloire d'avoir brisé la ruée de Barbares la plus furieuse de tous les siècles, peut être momentanément ruiné, chauve et nu de toute vigne comme de tout vigneron, que son avenir viticole ne saurait faire doute quand ses produits pourront légitimement renaître et se diffuser sous des noms tels que ceux-ci : vins du Grand-Couronné, de Thiaucourt ou des Éparges; Grand Mousseux de Vaux, de Douaumont ou de Verdun! Vraiment, si pour une véritable résurrection économique, nous ne savions pas tirer bientôt parti de si fiers vocables, véritables clairons de la renommée universelle, c'est, comme diraient nos poilus dans leur argot pittoresque : que nous ne saurions *pas y faire* et que nous serions devenus tout à fait *moches* et *balots!*

Au contraire, que chaque lieu, chaque climat, chaque cru de ces territoires illustres y rappelle une de nos gloires ou de celles de nos alliés! Créons-y un Clos-Mangin comme un Clos-Driant ou Nicolaï, une Côte des Yanks du Missouri ou de l'Ohio, comme une de la Légion, des Zouaves ou de la Coloniale, voire un Château-Pétain et un Château-Pershing! Quels qu'ils soient, vermeils comme le sang de nos martyrs, gris de Lorraine ou blanc et or de la Meuse et de la Moselle, créons ces vins de la Résistance et de la Victoire, et sachons les produire ainsi qu'il convient, c'est-à-dire francs, loyaux et généreux, comme ceux dont ils devront incarner et perpétuer à jamais le grandiose souvenir!

Mais, répéteront nos *défaitistes* économiques, ce programme ambitieux de résurrection viticole est-il encore possible en Lorraine? Oui, répondrons nous sans hésiter, si nous daignons enfin prendre conscience de nos intérêts les plus évidents, nous occuper de notre viticulture septentrionale, si totalement négligée avant la guerre, et faire pour elle des efforts comparables à ceux que les Boches avaient accomplis pour maintenir et fortifier la leur, pourtant encore moins favorisée par la nature? Ces Barbares ont fait un désert de nos côtes de Lorraine. N'hésitons pas à leur en imposer la reconstitution *totale* et faisons ici, à leurs frais, l'expérience décisive que permettent aujourd'hui les progrès de l'ampélographie, de l'œnologie et de l'économie viticole, pour dégager définitivement les moyens de salut de tous nos autres vignobles en climat atlantique!

(*A suivre.*) ADRIEN BERGET.

ACTUALITÉS

Situation, réquisition, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de février 1919 (H. A.). — Une plantation de producteurs directs (J. Ruby). — La vie chère et les remèdes prévus par M. Boret (Laberberie). — Syndicats de culture mécanique pour les viticulteurs (Laberberie). — Nos vins en Belgique (G. B.). — Modification dans le régime du transport des vins (H. A.). — Vins d'Espagne et transports des vins français (G. B.). — Encore les importations des vins étrangers. — Le transport des vins. Les Chambres de commerce du Midi, les Syndicats de négociants en vins et la C. G. V. sont entendus par M. Vilgrain (J. P.). — Des chances d'erreur dans les vergers (P. L.). — Influence du greffon sur le porte-greffe (P. L.). — Analyse du sol par la presse hydraulique (P. L.). — Le puceron de l'Illinois sur la vigne (P. L.). — Taille des raisins sans pépins (P. L.). — Bibliographie : Vins de Champagne et vins mousseux, par P. Pacottet et L. Guittonneau. — Avis à nos abonnés (N. D. L. R.).

Situation, réquisition, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de février 1919.

Le mois qui vient de s'écouler n'a malheureusement pas modifié, comme on l'espérait, les conditions de transport des vins; aussi la *crise*, dont les causes, répétons le, sont artificielles, subsiste, et les plaintes continuent à affluer de toutes parts, tant du côté des producteurs, qui nous intéressent avant tout, que de celui des consommateurs et des négociants. La *Revue* a signalé que la viticulture nationale avait été menacée, ce qu'il nous faut bien prendre au sérieux, d'être contrainte à baisser les cours. Le moyen de coercition envisagé, c'était l'importation en masse de vins espagnols; cette menace s'est précisée. Au moment où nous écrivons, l'émotion est vive dans les milieux viticoles et l'avenir est gros de nuages. Par ailleurs, les pouvoirs publics semblent vouloir s'attaquer, enfin, au problème du transport des vins; espérons que c'est de là que viendra le salut!

L'Intendance n'a pas réquisitionné de nouvelles quantités de vins en février; elle a retiré, des 5.159.945 hectolitres immobilisés par elle dans les quatre départements gros producteurs du Midi, jusqu'à fin février, 2.591.018 hectolitres, soit la moitié environ. Voici le détail de ces chiffres :

	Réquisitionné antérieurement à février.	Enlevé en février.	Reste à enlever
	Hectolitres	Hectolitres	Hectolitres
Hérault	2.652.358	363.202	1.123.425
Gard	703.427	59.060	420.157
Aude	1.124.637	117.172	648.613
Pyrénées-Orientales	679.523	74.451	376.732
Total	5.159.945	613.885	2.568.927

La quantité de vins restant à enlever est encore de 2.568.927 hectolitres. On ne dit pas s'ils sont payés, ni quand, ni à quel taux ils le seront.

Les sorties ont augmenté de 3.418.012 hectolitres pour le mois de février, cinquième mois de la campagne; au total 16.499.967 hectolitres sont déjà passés au commerce; la consommation, pendant la même durée est montée à 14.497.602 hectolitres, contre 13.112.954 hectolitres pendant la période correspondante de la campagne précédente; l'augmentation est sensible. Quant aux stocks, ils restent toujours aux environs de 7 millions d'hectolitres, avec près de

600.000 hectolitres de déficit sur le stock de l'an dernier, à même date, et ce stock était déjà notoirement insuffisant. (*Journal officiel* du 11 mars.)

Situation comparée du mouvement des vins (*France et Algérie*).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1918	1917	1918	1917	1918	1917
1. Octobre.....	3.063.558	4.285.211	2.676.402	3.034.963	6.975.311	8.266.805
2. Novembre...	3.019.233	2.796.950	2.676.402	2.619.251	7.138.779	8.223.125
3. Décembre...	3.208.797	2.516.181	3.205.484	2.488.899	7.106.417	8.026.021
	1919	1918	1919	1918	1919	1918
4. Janvier.....	3.790.367	2.596.751	3.278.713	2.339.486	7.168.312	7.856.742
5. Février.....	3.418.012	2.776.892	2.660.601	2.630.355	7.241 841	7.803.196
Totaux.....	16.499.967	14.971.987	14.497.602	13.112.954	7.241.851	7.803.196

Le printemps vient, et avec lui les espoirs, et aussi les angoisses. Les pluies continuelles qui ont été généralement enregistrées font déjà parler du Mildiou ; c'est peut-être un peu tôt ! Sans doute l'arrière-hiver de 1919 rappelle ceux de 1915 et de 1917, de triste mémoire, mais tout dépendra du printemps qui vient. S'il est sec et chaud, les craintes d'invasion du Mildiou diminuent considérablement, surtout après la campagne *saine* de 1918 ; mais nous ne pouvons affirmer que la saison prochaine sera conforme à nos désirs. Les viticulteurs feront bien d'être sur leurs gardes, et si les sels de cuivre leur sont accessibles, de traiter, comme nous le recommandons chaque année, de bonne heure et avec soin. Une récolte abondante de 1919 serait fort bien venue de tous ; son placement est assuré d'avance, si abondante qu'elle soit ; les caves des particuliers, les stocks des négociants ont bien besoin de se refaire, après la période de vaches maigres et de rationnement que nous venons de traverser. Soignons donc, dès maintenant, la récolte de 1919. — H. A.

Une plantation de producteurs directs.

Les producteurs directs sont très peu répandus dans le Roussillon où le viticulteur est resté fidèle aux anciens cépages.

Les nouveaux plants commencent cependant à s'y faire jour et il y a lieu de citer, notamment, une plantation assez étendue, chez M. Louis Rabrau, au domaine de Saint-Luc, près de Passa.

Le sol, sur lequel elle est établie, argilo-caillouteux sur fond d'argile compacte est de qualité médiocre.

Deux plants ont été choisis : un noir, le 7.120 Couderc et un blanc, le 157 Gail-

lard-Girerd, tous deux greffés sur 3309 porte-greffe parfaitement adapté au terrain.

Le 15 septembre, lorsque nous avons visité ce plantier, les plants ayant deux ans de greffe, étaient dans les deux lots chargés de raisin. La récolte était particulièrement abondante sur 157 Gaillard que l'on aurait pu cueillir depuis quelques jours. Le 7.120 n'était pas tout à fait mûr.

Les raisins étaient absolument sains et ne portaient pas trace d'Eudémis, alors que les vignes françaises voisines étaient plus ou moins atteintes. Aucun sulfatage, ni soufrage n'avait été donné.

Ces résultats, obtenus en grande culture, sans soin spécial, dans les conditions de milieu (terrain, exposition) plutôt défavorables, méritaient d'être signalés. — J. Ruby.

La vie chère et les remèdes prévus par M. Boret.

Pendant une quinzaine de jours les séances des deux chambres ont été occupées par les débats des interpellations sur la vie chère.

Avec un empressement des plus louables, députés et sénateurs ont apporté à la tribune, chacun son appoint au formidable bouquet de fleurs avariées des fantaisies, des incohérences, des actions nuisibles, des agents de tous poils qui, depuis près de cinq ans, n'ont cessé de s'ingénier à faire disparaître les ressources utilisables pour l'alimentation et la subsistance de la France.

Nous n'essaierons pas de faire un résumé de ces histoires pénibles, nous retiendrons seulement les plus typiques comme memento d'absurdités :

Les animaux achetés périssent dans les wagons à Vaugirard où restent pendant des semaines dans des écuries d'auberges où ils maigrissent sans aliments. Les fourrages réquisitionnés pourrissent en meules ou dans des wagons de transports où ils prennent feu ; les wagons de lentilles se transforment en meules de verdures, les pommes de terre gèlent ou pourrissent, etc., etc.

La répartition des denrées se fait aussi mal que possible; sous prétexte de crise des transports, on laisse les sucres fondre sous la pluie au lieu de les donner à la consommation locale, dût-il en survenir une augmentation partielle de la ration ; on oublie de fournir de farine certaines localités; les habitants se révoltent et malmènent la sous-préfecture et son habitant, immédiatement les farines arrivent ; ailleurs on fait venir des blés en excès, alors que les moulins locaux ne peuvent suffire à écraser la récolte du pays, dont les blés restent en meules ou se perdent ; les sucres manquent pendant des mois dans certains départements; les caisses de lard pourrissent sur les quais au lieu d'être distribués aux populations locales, etc., etc.

Les wagons restent immobilisés pendant des mois; on les fait aller et venir vides d'une gare à l'autre, on les charge de camions, et le tout reste en panne par milliers sur les voies de garage de tous les côtés, etc.

Malgré tous ces exemples de la funeste action de la taxe, et de l'intervention de l'Etat, il s'est encore trouvé quelques parlementaires pour protester contre la suppression déjà opérée de certaines taxes, et un des membres les plus im-

portants du parlement, M. Thomas, ancien ministre, a pu affirmer qu'il n'y avait qu'un remède à la cherté de la vie, c'est la restriction de la liberté du commerce; il est vrai qu'il a apporté une corrective à cette affirmation générale, en faisant l'éloge des coopératives diverses soutenues par l'action de l'Etat.

Plusieurs orateurs ont fait valoir que l'inflation de la circulation monétaire était la vraie cause de la cherté de la vie, et l'un d'eux M. Chastenet a fourni cette curieuse comparaison qu'il existe 200 francs de monnaie par habitant en Angleterre, 230 francs en Italie 220 francs aux Etats-Unis et 730 francs en France. D'autres ont montré que la complicité du consommateur est pour beaucoup dans le renchérissement de toutes choses. Il faut joindre les deux causes; si le consommateur paye si facilement trop cher, cela tient précisément à ce qu'il dispose d'une puissance d'achat formidable par rapport à l'avant-guerre.

Cette puissance d'achat se répartit inégalement; les petits rentiers, les petits retraités n'ont pas vu leurs ressources monétaires augmenter; au contraire les ouvriers de toutes sortes, et les producteurs de toutes catégories ont vu s'enfler leurs recettes en même temps que leurs dépenses. Les ouvriers et salariés de villes dépensent toutes leurs ressources au jour le jour, sans faire d'économies; au contraire les ruraux agriculteurs par la conséquence d'une éducation atavique imposée par les conditions mêmes de leur profession ; réalisent le maximum possible de thésaurisation. Il ne faut point croire que cette aptitude soit simplement développée par l'avarice, il n'en est rien; elle est commandée par les conditions même du métier d'agriculteur, dont les recettes ne sont jamais assurées, quelles que soient les probabilités d'apparence les plus certaines, elles sont chaque jour à la merci d'un accident absolument impossible à prévoir et contre lequel aucune précaution ne peut mettre à l'abri; il faut à l'agriculteur toujours une disponibilité suffisante pour parer à deux récoltes déficitaires, sans que ses frais d'exploitation puissent être réduits; il lui faut le volant de la puissance d'exploitation, et comme les dépenses annuelles ont été multipliés par quatre au moins, depuis le commencement de la période de guerre, il lui faut emmagasiner une force vive quatre à cinq fois plus grande. Si bien que tel agriculteur qui se contentait d'un roulement de 4 à 5.000 francs autrefois, se voit obligé, pour être garanti contre les catastrophes, de se constituer une réserve de 20 à 25.000 francs; on voit alors les habitants des villes, les ouvriers surtout, qui vivent au jour le jour, traiter d'accapareurs les paysans qui n'en peuvent mais...

M. Boret dans ses réponses aux interpellateurs a exprimé de très bones choses; il a promis, autant que faire se pourra, de remédier aux défauts qui lui ont été signalés, il a énuméré les améliorations déja introduites dans la vie économique notamment la suppression progressive des taxes, l'amélioration des moyens de transports, etc., etc.

Il est un point sur lequel le ministre du Ravitaillement ne s'est pas étendu, c'est le développement de la pensée qu'il s'est contenté de formuler à peu près dans le sens résumé suivant : il faut intensifier la production, diminuer l'achat des produits non nécessaires, reporter les facultés pécuniaires vers les productions utiles, stocker les capitaux en excédent et, sous la

direction supérieure de l'Etat, les diriger vers un ensemble d'actions productives.

Lorsque M. Boret aura donné à ces affirmations un sens plus concret, nous pourrons apprécier mieux la valeur utile de ses intentions; mais nous sommes inquiets de l'ingérence entrevue de l'Etat dans la direction indiquée, car, jusqu'ici, partout où l'Etat a fait sentir son action directe, nous n'avons pu constater autre chose qu'un gaspillage effréné des capitaux et de la main-d'œuvre.

Au Sénat, M. Boret a déclaré que le remède vrai à la vie chère réside surtout dans l'augmentation de la production française d'une part et le développement du fret d'autre part, qui permettra une meilleure répartition des ressources mondiales. Il a fait allusion à la nécessité de sauvegarder le change, en faisant remarquer que cette préoccupation entraîne la réduction des importations et par suite contribue à réduire les approvisionnements, c'est-à-dire à prolonger la cherté de la vie, c'est donc une arme à double tranchant.

Au point de vue agricole pur, M. Boret compte pouvoir faire rétablir en partie notre cheptel par les allemands, intensifier la production des machines agricoles, supprimer la réquisition du bétail, et faire mettre les chevaux des armées françaises et alliées à la disposition des agriculteurs.

Toutes ces perspectives sont des plus encourageantes et très optimistes; espérons qu'elles se réaliseront promptement et complètement, les agriculteurs en ont grand besoin. — LABERGERIE.

Syndicats de culture mécanique pour les viticulteurs. — Chacun sait qu'aux termes d'un arrêté du 8 octobre 1917 des subventions pouvaient être accordées aux Syndicats de culture mécanique dont les membres s'engageaient à cultiver certaines étendues de terrain en céréales. La limitation à ce seul genre de culture avait paralysé dans les régions viticoles tout développement de ces Syndicats. M. Boret, saisi des plaintes des viticulteurs, vient de modifier cette disposition fâcheuse par un arrêté du 17 février 1919, ainsi conçu :

Art. 3. — Les bénéficiaires devront s'engager, réserve faite du cas prévu à l'article 4 (agriculteurs victimes de la guerre) à exploiter personnellement les appareils pour l'exploitation desquels une subvention leur aura été accordée et à labourer et à ensemencer en céréales « ou en vignes » au minimum par appareil un nombre d'hectares qui sera fixé dans chaque cas par la décision accordant la subvention, en tenant compte de la capacité de travail de l'appareil et de la nature des terrains à cultiver. En cas d'inobservation de cette condition la subvention devra être reversée au Trésor.

Les viticulteurs doivent savoir grand gré à M. Boret de cette marque de bienveillance. Nous reviendrons dans un prochain article sur cette question des Syndicats de culture mécanique, dont la décision de M. Boret corrige heureusement un des défauts, et nous fait espérer qu'il sera possible d'obtenir, des bonnes intentions du ministre de l'Agriculture, quelques autres améliorations fort désirables. — LABERGERIE.

Nos vins en Belgique. — « La Chambre belge a discuté le principe d'une entente douanière avec la France, par exemple pour les vins, qui pourraient entrer librement, en échange de produits belges à déterminer. » Telle est la note publiée par la presse; nous n'avons pas ici à souligner l'importance de cette décision de la Chambre belge pour la viticulture française. Nous espérons que le gouvernement français, et les négociateurs des conditions économiques du traité de paix sauront profiter de ces bonnes dispositions du Parlement de Belgique, et que ce précédent, spontané du pays ami, servira pour obtenir les mêmes concessions des autres pays alliés, en Angleterre par exemple, et pour imposer la libre entrée des vins français dans les pays ennemis. Nous avons assez dit et

répété, dans cette *Revue* — sans trouver grand écho, nous le reconnaissons, aussi bien dans la presse que dans les Sociétés et Associations viticoles — l'importance que pourrait avoir notre exportation de vins au point de vue de la richesse de la France si l'on voulait, aux traités de paix, obtenir la suppression des droits de douane prohibitifs; la décision spontanée du gouvernement belge sera, nous l'espérons, un encouragement efficace. — G. B.

Modification dans le régime du transport des vins. — On annonce que M. le général Gassouin vient de donner l'ordre à la Compagnie du Midi de reprendre d'urgence le programme des « trains spéciaux de vins », en traitant ces trains comme des trains charbonniers, c'est-à-dire en priorité. En outre, le Ministre exigerait des Compagnies la mise en circulation de 21 trains spéciaux de vins par semaine.

C'est du moins, d'après une nouvelle de Narbonne, ce que M. Maurice Sarraut, sénateur de l'Aude, a pu annoncer au Président de la Chambre de commerce de cette ville.

Voici le texte de la note envoyée par le ministre des Travaux publics aux Compagnies : « Pour remédier à une crise qui se fait gravement sentir, et qui influe sérieusement sur le coût de la vie, il convient : 1° que les transports de vins soient intensifiés en tant que trains complets; 2° que les programmes de transports par trains complets adressés aux réseaux soient exclus de toutes restrictions de trafic et circulent au même titre que les trains de charbon; 3° l'évolution rapide des wagons-réservoirs devra être assurée comme les trains du programme; ces wagons seront exempts de toutes restrictions de circulation; 4° le retour des fûts vides devra être assuré chaque semaine, proportionnellement au nombre des wagons reçus chargés de vins par chaque gare. Ces transports seront également exemptés des restrictions. »

Une mission de contrôle sera envoyée par le Ministre dans les différents centres d'expédition des régions viticoles pour s'assurer que ces instructions sont bien exécutées.

Faut-il voir dans ces mesures le gage qu'une ère de nouvelle activité va commencer bientôt? Nous le souhaitons vivement, car les dernières nouvelles des marchés viticoles étaient toujours aussi déplorables : « Peu ou pas d'affaires, à cause de la crise des transports ». — H. A.

Vins d'Espagne et transport des vins français. — Nous aurions voulu ne pas revenir sur cette question, dont la gravité sociale s'accentue au point que les pires conséquences en sont à redouter. Les viticulteurs n'ont jamais compris et ne veulent plus admettre que l'on importe les vins espagnols et qu'on les transporte sur un réseau pendant que leurs vins restent dans les celliers, faute de transports, et quoiqu'ils puissent suffire à alimenter la clientèle nationale. Des lettres d'une violence extrême nous parviennent tous les jours; les pires suppositions et déductions nous sont manifestées, et les menaces de représailles, de sabotages... en sont trop souvent la conclusion! Nous supplions nos viticulteurs, dont les plaintes sont, nous le reconnaissons, par trop justifiées, de garder calme et raison. Leurs associations sont assez puissantes et assez énergiques pour obliger et forcer leurs représentants parlementaires à exiger du gouvernement que les produits nationaux aient d'abord toute préférence comme achat et transports sur les vins étrangers, et surtout sur ceux d'Espagne, — inutile d'en donner les raisons. Qu'ils agissent ainsi avant de penser aux moyens extrêmes, c'est le conseil basé sur la raison que nous devons leur donner. — G. B.

Encore les importations de vins étrangers. — Un groupe viticole vient de se constituer au Sénat, sous la présidence de M. G. Doumergue. Il a voté un ordre du jour demandant : 1° la limitation aux quantités strictement raisonnables de l'introduction des vins étrangers; 2° la priorité de circulation sur le réseau français pour les vins français; 3° la restitution immédiate des wagons-réservoirs, hormis ceux qui sont nécessaires aux besoins de l'Intendance; 4° l'intensifica-

tion des moyens de transport pour les vins, par voies ferrées, canaux, voies fluviales ou services réguliers de bateaux.

Le transport des vins. Les Chambres de commerce du Midi, les Syndicats de négociants en vins et la C. G. V. sont entendus par M. Vilgrain. — M. le Sous-Secrétaire d'Etat au Ravitaillement a reçu, le 15 mars, des délégations des Chambre de commerce du Midi, des Syndicats de négociants en vins des centres viticoles méridionaux, et de la C. G. V., présentées par MM. Doumergue, Gauthier, Sarraut et Delhon. Les revendications exprimées par les délégués, relatives à la liberté du commerce et à la meilleure utilisation du matériel de transport, revendications que la *Revue* a soutenues la première, n'ont obtenu qu'une satisfaction partielle. M. Vilgrain fait savoir qu'il espérait que 8.000 plates-formes pourraient être mises incessamment à la disposition du commerce ; mais, en ce qui concerne les wagons-réservoirs, et malgré la vive insistance des délégués des négociants propriétaires de wagons-réservoirs, il a annoncé qu'il désirait destiner spécialement au transport des vins algériens et au ravitaillement de Paris un certain nombre de wagons, alors que leurs propriétaires réclamaient la totalité des wagons ; ils demandaient aussi la suppression du parc de réserve de Montpellier. M. Vilgrain a déclaré qu'il estimait qu'en achetant les vins au cours, en prenant pour base le prix d'achat de 90 francs dans le Midi, à la propriété, il pourrait arriver à fournir du vin à Paris à 1 fr. 50 le litre, en faisant voyager les wagons-réservoirs qu'il retient, au tarif normal de 5 francs l'hectolitre.

Sur les autres points : restitution du matériel de wagons-réservoirs non indispensables aux armées, multiplication des trains-navettes, doublement du chiffre des plates-formes disponibles pour le transport des vins de la propriété, suppression de l'usage des wagons-réservoirs français pour les vins étrangers, les délégués ont obtenu des engagements conformes à leurs vœux.

Ceci laisse à prévoir, en somme, et bien qu'il reste beaucoup à dire sur les calculs de l'administration que la crise des transports va s'atténuer bientôt. Acceptons-en l'augure, car il est grand temps que satisfaction soit enfin donnée à la viticulture, avant qu'elle ne recoure à la manière forte, dont on commence à redouter l'emploi ! — J. P.

Des chances d'erreur dans les vergers. — Les expériences sur les arbres fruitiers sont très difficiles car la variation d'aptitudes est grande d'un individu à l'autre.

En appliquant les règles du calcul des probabilités à des citronniers, MM. Batchelor et Reed ont conclu de leurs recherches en Californie que les chances d'erreur suivant l'arbre étaient de 30 à 40 %, parfois 50 %. (*Exp. Stat. Rec.*, 1918, p. 744.)

En prenant 16 arbres en ligne, elles se réduisent à 23 %.

En adoptant 16 arbres plantés en carré, l'erreur peut n'être que de 9,5 %.

Ceci revient à dire que des différences inférieures à 10 % ne doivent pas entrer en ligne de compte si on ne compare pas au moins 16 arbres de chaque parcelle.

Nous sommes habituellement moins exigeants pour conclure ! — P. L.

Influence du greffon sur le porte-greffe. — On a beaucoup étudié l'influence du porte-greffe sur le greffon, rarement l'influence réciproque. Nous avons signalé ici, en 1914, des observations d'Oberlin à ce sujet. En Italie, M. Campbell a suivi des expériences sur les arbres fruitiers, pruniers et pommiers. (*Academia dei Lincei*, Rome, 6 janv. 1918.) Il a greffé des sauvageons *sur* des variétés fruitières et constaté une augmentation de la résistance du sujet à la sécheresse, aux cryptogames parasites. Il l'attribue à l'acidité de la sève élaborée par le greffon sauvage. *Il pense qu'un greffon américain redonnerait à la vigne européenne porte-greffe de la résistance au Phylloxera.*

Chacun peut essayer et nous communiquer ses résultats.

Le greffon européen modifie du reste la résistance au Phylloxera du porte-greffe. Ainsi, en Sicile, MM. Paulsen et Maggioni (*Bull. Inst. intern. agric.*, 1918,

art. 651), ont constaté que l'Aramon × Rupestris, Ganzin n° 1, se maintient en bon état avec les cépages Pingnatello, Damaschino, Grillo et Grecanino, et dépérit avec le Cataratto comme greffon. Le Mourvèdre × Rupestris greffé avec le Grillo souffre moins de la sécheresse qu'à l'état sauvage. Les viticulteurs italiens qualifient de *bons conducteurs* les porte-greffes qui présentent une grande affinité avec le greffon sans altération réciproque. Ce terme est expressif. — P. L.

Analyse du sol par la presse hydraulique. — Dans le but d'extraire les solutions du sol telles qu'elles se trouvent à un moment donné à la portée des plantes, l'agronome Bauer a eu l'idée d'employer une presse hydraulique dans laquelle un poids de terre de 3 kilogrammes est comprimé à raison de 300 kilogrammes par centimètre carré. (*Expérim. Stat. Rec.* 1918, vol. XXXVIII, p. 512.)

Il a constaté ainsi, de mai à octobre, d'importantes variations dans le taux du calcaire de la couche supérieure.

Il les attribue aux concentrations variables dues aux variations de teneur en eau et à l'appel des racines qui rompt l'équilibre entre les éléments dissous.

On ne peut employer la presse hydraulique que pour les terres fines ou humifères. — P. L.

Le puceron de l'Illinois sur la vigne. — Le pucerons de l'Illinois s'attaque aux vignes américaines dans tout le Sud des Etats-Unis et cause des dommages aux cultures. M. Baker vient d'étudier sa physiologie (*Exp. St. Rec.* 1918, vol. 38 p. 260). L'*Aphis* ou *Macrosiphum* illinoisensis pond volontiers ses œufs sur le *Viburnum prunifolium*, variété de Viorne en mars-avril. La troisième génération se répand sur les raisins en mai. En juillet est atteinte la septième génération. La génération sexuée apparaît en octobre et quitte la vigne pour la viorne cependant que le froid tue la plupart des autres individus. Le puceron de l'Illinois a été signalé aussi à Campinas (Brésil). — P. L.

Taille des raisins sans pépins. — La Station expérimentale de l'Etat de Californie vient de publier une description illustrée de la taille des cépages dépourvus de pépins. Elle est due à M. Bioletti, auteur d'intéressantes recherches sur la physiologie de la vigne. — P. L.

Bibliographie. — *Vins de Champagne et vins mousseux*, par P. Pacottet et L. Guittonneau. 1918. Encyclopédie agricole. Paris. J.-B. Baillière et fils. — L'encyclopédie Wéry publie un nouveau volume intéressant les viticulteurs de nombreuses régions. L'ouvrage de 410 pages, illustré de nombreuses figures, est méthodiquement conçu : la viticulture champenoise, les moûts et leur traitement, la fermentation et les soins donnés aux vins blancs, leur coupage, le tirage des vins, la prise de mousse, le travail des caves, le dosage et l'expédition sont les principaux chapitres. Les méthodes spéciales et toutes modernes, de fermentations en vases de grande capacité, sont enfin étudiées. L'ouvrage est complété par un court chapitre sur la fabrication des vins mousseux, par l'exposé des méthodes, d'analyses spéciales aux Champagnes et aux « mousseux » et par la reproduction de textes législatifs ou administratifs, relatifs à ces vins.

Avis à nos abonnés. — *Depuis plusieurs semaines, de nombreuses plaintes nous parviennent sur les irrégularités et les retards de la distribution par la poste des numéros hebdomadaires de la* Revue *et souvent de leur perte. Nous prions nos abonnés de les noter exactement et de nous en informer en nous adressant les enveloppes qui doivent porter le timbre de départ et celui d'arrivée. Nous les prions aussi, quand ils nous écrivent sans nous adresser la bande d'abonnement, de vouloir bien reproduire très lisiblement leur nom et leur adresse; nombre de lettres sont actuellement en souffrance par suite de signature illisible et défaut d'adresse.* — N. D. L. R.

COURS DES VINS

PARIS. — Vins rouges du Midi, 140 à 175 francs l'hectolitre; vins blancs, 240 et 250 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 395 à 430 francs, blanc 450 à 460 fr. et le litre de 2 fr. 25 à 3 francs. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 45 francs : vin de table, rouge 1er choix, 415 francs; 2e choix, 405 francs; 3e choix, 395 fr.; vin blanc de comptoir, 435 à 460 francs; piccolo et vin de carafe, 420 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 francs l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime.

MIDI. — *Nîmes* (10 *mars*) : Vins de 1918 : vins rouges logés, Aramon de plaine, 7° à 9°, de 65 à 75 francs; Montagne, 9° à 11°, de 80 à 85 francs; Costières, de 90 à 95 francs; rosés, 90 à 105 francs; blancs, 105 à 120 francs. — Eau-de-vie et alcools : trois six, bon goût 86°, 660 à 675 francs; marc, 440 à 445 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 260 francs.

Montpellier (11 *mars*). — Vins de 1918 : rouge, 8° à 9°, de 70 à 75 francs; 9° à 10°, de 80 à 85 francs; Montagne, 10° et au-dessus, 90 à 95 francs; vin rosé, 90 à 105 fr.; blanc, 105 à 125 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 675 francs; marc à 86°, 480 francs; eau-de-vie à 52°, 470 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 275 francs.

Perpignan (9 mars). — De 75 à 95 francs suivant qualité.

Béziers (14 *mars*). — Vins : en raison de l'arrêt des transports, pas d'affaires; pas de cote. — Alcool trois-six de vin 86°, 700 francs; eau-de-vie de Béziers 52°, 440 francs; trois-six de marc à 86°, 480 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 290 fr.

ALGÉRIE. Cote officielle de la Chambre d'Alger (9 mars). — Vins algériens nus, quai Alger : 62 à 76 francs suivant degré; blancs, 66 à 85 francs.

SUD-OUEST. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.100 à 1.200 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.300 à 1.500 francs le tonneau; bourgeois, de 2.000 à 2.500 francs; crus classés, de 2.500 à 3.800 francs et au-dessus. — *Dordogne :* de 1.050 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1.400 à 1.600 francs. — *Charentes :* 220 à 230 francs la barrique; grande Champagne, le degré distillation à 11 fr. 25. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 225 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 225 à 275 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 fr. la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 francs. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 100 à 120 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 105 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 90 à 110 francs; les blancs, de 100 à 110 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 100 à 115 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 110 à 120 francs l'hectolitre.

EST. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 325 à 350 francs; vins fins, 1.000 à 2.000 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 200 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 350 à 450 francs. — *Beaujolais :* 250 à 320 francs la pièce pour les ordinaires et 340 à 375 francs pour les supérieurs. — *Mâconnais :* les 1918, 250 à 325 francs la pièce pour les vins communs et 350 à 400 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 375 à 500 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 160 à 180 francs; les Arbois, de 175 à 200 francs; blancs, de 180 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 300 à 320 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 180 à 200 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 200 à 220 francs. — *Savoie :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs. — *Champagne :* Ay, 1.400 fr. à 1 500 francs la pièce; Avenay, 900 francs; Vertus, 1.200 francs; Bouzy, 1.500 fr. (cuvée), soit 4 francs le kilogramme de raisin.

CENTRE et OUEST. — *Anjou :* Vins rouges, 250 à 300 francs pour les ordinaires et 300 à 400 francs pour les cuvés; vins blancs, de 225 à 400 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 225 à 250 francs la barrique de 228 litres le rouge, et 260 à 300 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 225 à 250 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 230 à 300 francs. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 150 à 225 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 130 francs l'hectolitre. — *Allier :* 280 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre. — *Loire-Inférieure :* Muscadet, 1er choix 1918 (nu), 400 à 425 francs, 2e choix, 375 à 400 francs; Grosplant, 1er choix 1918 (nu), 300 à 325 francs, 2e choix, 280 à 300 francs.

Céréales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 68 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr, les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. ; méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, 53 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 47 fr. 93; Chicago, » » ; Buenos-Ayres, 25 fr. 32.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 130 à 150 fr. les 100 kilogrammes. — Pommes de terre, de 40 à 45 fr. les 100 kilogrammes, gare départ. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 55 à 65 fr. ; paille d'avoine, 55 à 65 fr. ; foin, 250 à 260 fr. ; luzerne, 255 à 270 fr. — Caroubes, 70 fr. — Graines (marque B) de trèfles, 475 francs ; de luzerne, 250 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* de 410 à 425 fr. suivant provenance, les 100 kilogrammes. — *Lin* et *Colza* : non taxées, le lin 5 fr. 05, le colza à 6 fr. 50 le kgr. — *Suifs* : à 25 fr. *Miels* : Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, 700 francs ; Trois-six, Midi, à 86°, 670 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 170 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 6 fr 40. — Veaux, 5 fr. 50 à 9 fr. — Moutons, 8 fr. à 12 fr. — Porcs, 7 fr. 14 à 7 fr. 86.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels aux nos 1281 et 1282. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 31 fr. ; superphosphate minéral 16/18, 26 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 14 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, taxés par décret du 3 juin à : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50; sésames, à 66 fr. 50; palmiste, à 47 fr. 50; coprah, à 77 fr. 50; lin, à 77 fr. 50; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 500 à 1.500 fr. — Pommes, 250 à 450 fr. — Noix, 100 à 250 fr. — Oignons, 60 à 110 fr. — Ail, 150 à 440 fr. — Carottes, 30 à 90 fr. — Navets, 30 à 50 fr. — Epinards, 80 à 100 fr. — Choux-fleurs du Var, pièce, de 0 fr. 90 à 1 fr. 40. — Citrons, 25 à 35 fr. — Mandarines, le 100, de 18 à 25 fr. — Oranges, de 50 à 100 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du 2 au 8 mars 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
		PARIS					TOULOUSE		
Dimanche.	11 »	2 »	6. 5	2	.... 9....	14 »	6 »	10 »	1
Lundi.....	9 »	3 »	6 »	4	....10....	13 »	6 »	9. 5	1
Mardi.....	13 »	5 »	9 »	0	....11....	17 »	5 »	11 »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....12....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	11 »	4 »	7. 5	0	....13....	6 »	2 »	4 »	9
Vendredi..	11 »	4 »	7. 5	2	....14....	12 »	2 »	7 »	2
Samedi....	12 »	4 »	8 »	0	....15....	12 »	4 »	8 »	5
		STRASBOURG					BORDEAUX		
Dimanche.	11 »	5 »	8 »	0	.... 9....	15 »	7 »	11 »	2
Lundi.....	10 »	5 »	7. 5	0	....10....	12 »	9 »	10. 5	3
Mardi.....	» »	» »	» »	»	....11....	17 »	8 »	12. 5	0
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....12....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	10 »	4 »	7 »	»	....13....	12 »	2 »	7 »	1
Vendredi..	9 »	0 »	4. 5	»	....14....	12 »	1 »	6. 5	13
Samedi....	9 »	0 »	4. 5	»	....15....	» »	» »	» »	»
		LYON					NANTES		
Dimanche.	9 »	2 »	5. 5	0	.... 9....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	12 »	4 »	8 »	»	....10....	12 »	9 »	10. 5	1
Mardi.....	16 »	3 »	9. 5	»	....11....	12 »	8 »	10 »	1
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....12....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	14 »	8 »	11 »	5	....13....	11 »	2 »	6. 5	2
Vendredi..	9 »	— 2 »	3. 5	»	....14....	10 »	6 »	8 »	5
Samedi....	11 »	— 2 »	4. 5	»	....15....	10 »	2 »	6 »	0
		MARSEILLE					ALGER		
Dimanche.	15 »	4 »	9. 5	»	.... 9....	14 »	11 »	12. 5	6
Lundi.....	17 »	8 »	12. 5	»	....10....	15 »	10 »	12. 5	0
Mardi.....	19 »	0 »	9. 5	»	....11....	16 »	10 »	13 »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....12....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	17 »	7 »	12 »	»	....13....	19 »	12 »	15. 5	0
Vendredi..	14 »	2 »	8 »	»	....14....	15 »	9 »	12 »	2
Samedi....	14 »	2 »	8 »	»	....15....	16 »	10 »	13 »	0

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES

EMILE FENOUIL

CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE LAINE

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN **TABLETTES**
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX **10** FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 *tabl. pour* 50 *hectolitres*

EN **POUDRE**
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX **12** FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 *doses pour* 50 *hectolitres*

EN **SOLUTION**
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX **5** FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 *doses pour* 50 *hectolitres*

(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B.* — *S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES
PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.
BÉZIERS (Hérault)

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston.

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, etc.

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, **PARIS** *(18e arrondt)*

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULÉS**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 m/m d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE. 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

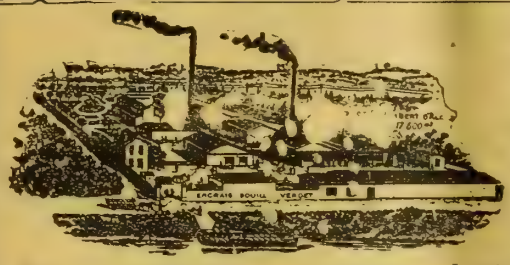
MAISON D. MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091. En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre Réelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.



ENGRAIS

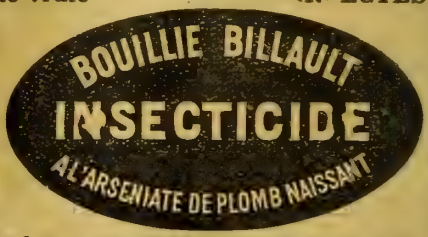
Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORT

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France

FONDÉE A VIENNE EN 1865 — Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné, Echantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

MATÉRIEL VITICOLE par **Raymond BRUNET**
1 volume, 6 francs.

LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

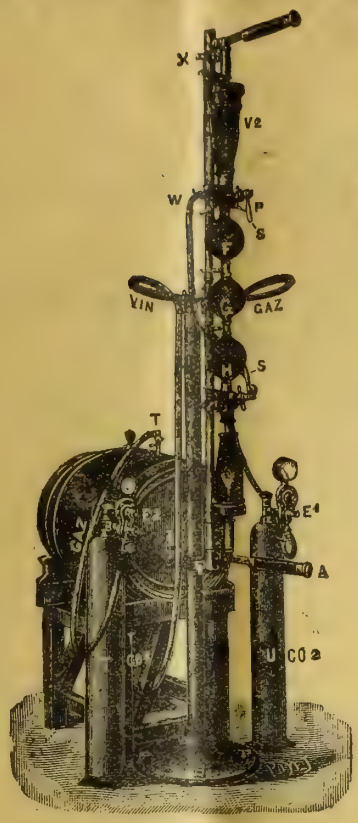
pour la Préparation Instantanée des

VINS MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR

de la Société des Viticulteurs de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur.
Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure.
Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, Château de Mercey, MONBELLET (S.-et-L.

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant, O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, ***CARPENTRAS*** *(Vaucluse)*

Qui disposent d'un stock important de plants racinés greffés dans les variétés suivantes : sur 3309 et Lot.

CARIGNANS, ARAMONS, CINSAULTS, GRANDS NOIRS, CLAIRETTES, CHASSELAS, GRENACHES, PLANTS VERTS OU SERVANTS, PRODUCTEURS DIRECTS DES MEILLEURS NOMÉNOS AINSI QUE D'UNE RICHE COLLECTION DE RAISINS DE TABLE.

Souscription ouverte pour plantations Automne 1919 — Printemps 1920

ANALYSE GRATUITE DES TERRAINS

LA VIGNE NOUVELLE PAR LES HYBRIDES DIRECTS

Plants racinés et boutures des meilleurs Nos de Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Gaillard, Oberlin, Jurie, Castel, Malègue, Baco. Noah, sélectionné, etc.

Plusieurs milliers de boutures des Nos fameux de Seibel 4643, Baco n° 1 et 22A

Gamay, Chaudenay et Fréau de 1 et 3 ans sur Gloire, 101[14], 3309 et 1202

Souscription pour plants greffés à livrer automne 1919, printemps 1920

Prix-courant et renseignements à **Cl LETOURNEAU**, propriétaire à Burgy (Sne-et-Lr)

GROS — **41e ANNÉE DE PLANTATION** — **DÉTAIL**

Maison recommandée

VIGNES AMÉRICAINES

10 millions de greffés, porte-greffes et producteurs directs, toutes variétés

PRODUCTEURS DIRECTS

EN BOUTURES ET RACINÉS

PRÉCOCE PRADY, maturité fin juillet, le meilleur hybride producteur direct pour la table et pour la cuve. Résistance au calcaire du Phénomène du Lot porte-greffe. — Seibel nos 1, 2, 14, 38, 60, 128, 138, 150, 156, 1020, 1077, 2003, 2044; Terras n° 20. Plant Jouffreau, Plant des Carmes 132-11, 28-112, 199-88, 82-32, 101, 299-17, 272-60, 344-14, 302-60, Viennois, Oiseau bleu, Oiseau rouge, Gaillard n° 2, 194 et 157, le meilleur des hybrides blancs. Castel, Bertille-Seyve, Jurie, Oberlin, Baco, Chevalier, Madone. Seibel blancs : 2653, 2859, 4629, 5061, 5279, etc., etc.

CENT MILLE porte-greffes de 20 à 30 ans entièrement sélectionnés

Gros bois pour greffage : Riparia Gloire, grand Glabre, Rupestris toutes variétés, Mourvèdre×Rupestris 1202, Gamay×Couderc, Aramon-×Rupestris-Ganzin, Riparia-Rupestris 3306, 3309, 101-14, Solonis, Chasselas×Berlandieri 41b, 420a 81-2, 157-11, 554-5, 93-5, 62-66, 161-49, 404, 84-3, 81-22.

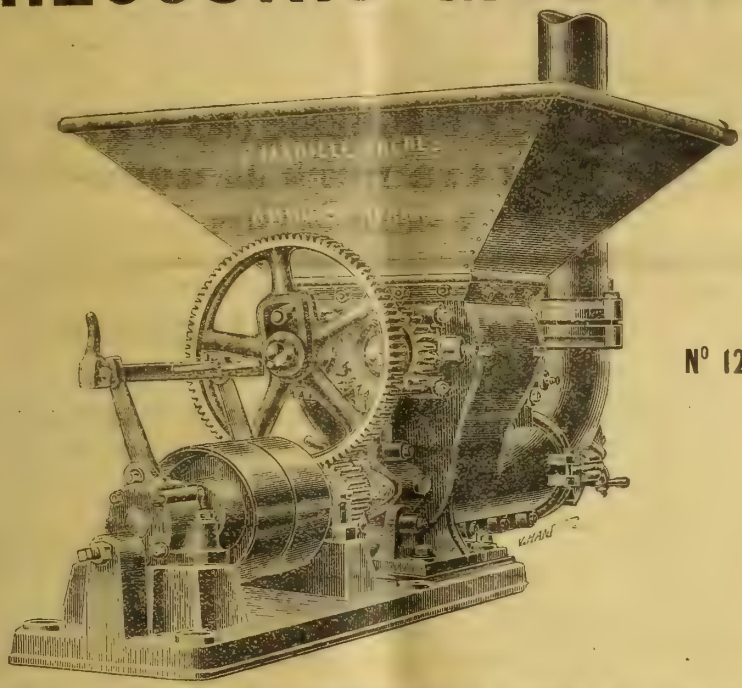
Envoi franco de nos Catalogues, Prix Courants, Notices sur les principaux producteurs directs et renseignements

S'adresser à M. Victor COMBES ✠ Lauréat des Concours des Vignobles, Hors Concours, Membre du Jury Paris 1900, Officier du Mérite Agricole

Château du Brouël, à VIRE, par PUY-L'EVÊQUE (Lot)

Sur de bonnes références, toutes nos marchandises sont payables après la pousse.

PRESSOIRS MABILLE



N° 12

FOULO-POMPE A VENDANGE (Bté S. G. G.D.)

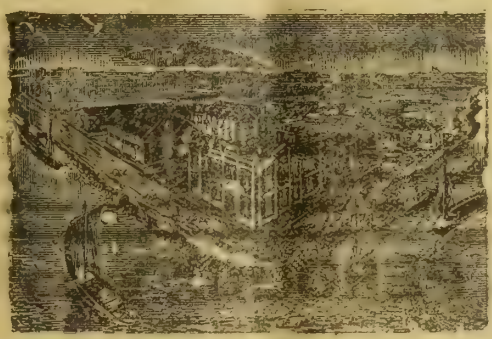
USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE
ENGRAIS CHIMIQUES
SULFATE DE CUIVRE
Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE
SKAWINSKI



L'ETOILE
Poudre Médocaine pour faire la Bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS
TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS
pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne
J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Les Établissements POULENC Frère
92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la yrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIÈRES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales).

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, FABRICANT A AUBAGNE (B.-DU-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC

DORDOGNE

Grandes CULTURES de tous VÉGÉTAUX

VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2.18, Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

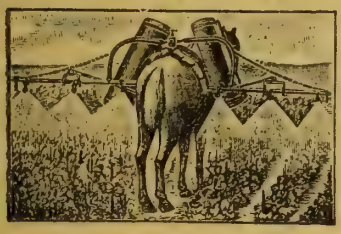
ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons. Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

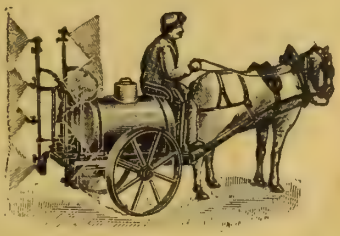
Matériel Viticole & Vinicole

L. NICOLAS & FILS CONSTRUCTEURS Brevetés S. G. D. G.

AGEN (Lot-et-Garonne)



Pulvérisateur à BAT à quatre cylindres verticaux

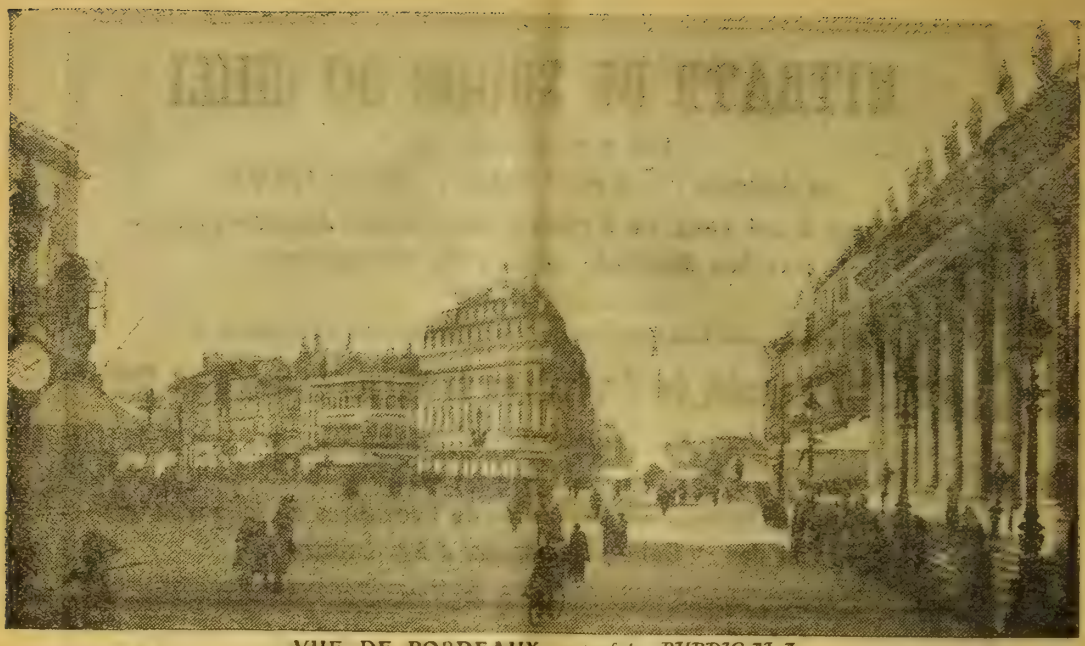


Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco.

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRES LA GUERRE

Par P. VIALA, 2e édition avec 35 figures. — *Prix*. . . . . **3 fr.**



VUE DE BORDEAUX, autrefois *BURDIGALA*.

Le BURDIGAL

A BASE D'ACIDE MÉTHANAL SULFUREUX, BREVETÉ S. G. D. G.

SAUVE LA VIGNE

ET LA PRÉSERVE

Contre les attaques du MILDIOU, de l'OÏDIUM, des ROTS DIVERS, de la POURRITURE GRISE, de la COCHYLIS, de l'EUDÉMIS, ALTISES, etc.

AJOUTÉ AU SULFATE DE CUIVRE DONT IL ÉCONOMISE LA MOITIÉ

Il remplace à la fois : SULFATAGES, SOUFRAGES, INSECTICIDES, SULFITAGES, en une **SEULE OPÉRATION**

Le BURDIGAL, combinaison de *Formol, d'Anhydride sulfureux*, etc., est un des **plus puissants réactifs scientifiques** qui existent contre les maladies et insectes de la vigne. Il opère la stérilisation des vignes et des raisins.

LA DOSE pour cent litres d'eau..... **PRIX : 3 FR. NU.**

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS, ÉCRIRE A

FRANTZ MALVEZIN, CAUDÉRAN (GIRONDE)

Succursales à **LIBOURNE, BORDEAUX, PARIS, BÉZIERS, TOULON, ALGER**

Attestations (suite)

DOMAINE DE LUC
par Nîmes (Gard)

Le 12 décembre 1916.

MONSIEUR M... C...,
propriétaire à Saint-Guilhem-le-Désert (Hérault).

Excusez-moi, Monsieur, si je ne vous ai pas répondu de suite, mes occupations en sont la cause, ayant un très grand domaine à diriger, et, ayant prisonniers de guerre, femmes faisant les boutures pour pépinières, journaliers, etc., et il faut ajouter aussi que tout cela est un personnel de circonstance, et qu'il faut être là si l'on veut obtenir un résultat.

Oui, j'ai employé le Trinidem en 1912, 1913 et 1914 ; je regrette qu'en 1915 je n'aie pu faire les traitements, car j'étais alors en première ligne de feu ; mais je puis vous affirmer que j'ai eu des résultats très satisfaisants en 1913, année de Mildiew, sur des Carignans très sujets à ce cryptogame.

L'expérience tentée pour l'Oïdium m'a pleinement réussi ; et c'est sur ces résultats qu'en 1914 je ne traitais tout le domaine, de Bachellery à Béziers, qu'avec ce produit.

Donc : pour Mildiew Oïdium, *c'est curatif ;* j'ai eu du Mildiew enlevé en 24 heures en traitant à fin juin à 1 kg. 1/2 par hectolitre. Les taches de Mycelium, de blanches deviennent rouges, ce que l'on n'aura pas par les bouillies.

Quant à la Cochylis, en étant envahi en masse, j'ai pu constater sûrement l'efficacité de ce produit sur cet insecte. N'empêche que malgré l'invasion de Mildiew en 1913, j'ai obtenu plus de récolte qu'en 1912 ; et en 1914, n'en parlons pas, j'ai eu 13.000 hectolitres (j'étais sur le front de Lorraine à ce moment là) mais ma femme m'en envoya les bons résultats.

Agréez, Monsieur, mes salutations empressées.

Signé : EBRARD.

CLÉMENT PLAUSOLLES
Mèze (Hérault)

Mèze, le 6 septembre 1918.

MONSIEUR MALVEZIN,

Je suis heureux de venir vous dire que je suis bien satisfait du Burdigal, mes trois pièces de vignes que j'ai traitées avec la composition que vous m'avez donnée sont belles, *pas de maladies ni insectes*, et je compte, sous peu de jours, faire avec ces beaux raisins du bon vin.

Je n'ai fait que trois traitements : deux avec deux doses de Burdigal et le troisième une dose seulement, et à la véraison j'ai employé la poudre Chef-de-Bien. *Je n'ai pas employé de soufre.*

Recevez, Monsieur Malvezin, mes sincères remerciements, ainsi que mes meilleures salutations.

CLÉMENT PLAUSOLLES.

Panjas (Gers), le 7 octobre 1918.

MONSIEUR FRANTZ MALVEZIN,

Comme votre lettre du 21 dernier ne m'est arrivée que le 30 dernier, je n'ai pu faire plus vite ce que vous m'avez demandé, je me suis donc mis en mesure de faire cela pour que vous puissiez juger du résultat de mon traitement avec votre Burdigal, et que vous puissiez en faire constater auprès de qui de droit ce que vous en entendrez, et vous pouvez, Monsieur, dire que toutes mes pièces de vignes sont pareilles à ces deux pieds dont je vous envoie les photographies.

Lorsque je ne serai pas si pressé à mon travail de vendange, je vous écrirai une lettre plus longue avec d'autres détails.

Dans le ferme espoir que vous serez satisfait de ceci,

Agréez, Monsieur Frantz Malvezin, mes dévouées et sincères salutations.

Société des Pépinières Louis LEROY d'Angers

L. LEVAVASSEUR & L. COURANT, Propriétaires-Directeurs

Exporte annuellement, dans tous les pays du monde, plus de **25.000.000** de végétaux de plein air, en sujets de toutes forces et de tous genres, dont :

JEUNES PLANTS FRUITIERS, FORESTIERS ET CONIFÈRES

Pour Pépinières, Boisements et Clôtures.

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & D'ORNEMENT

ARBUSTES CONIFÈRES, ETC., ETC.

SPECIALITES. — *Arbres verts, résineux, Rosiers, Fusains, Hortensias, Magnolias, Pommiers à cidre et à couteau, etc., etc.*

Catalogue général (édition **R. V.**) *franco sur demande*

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — **BÉZIERS**

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « **LE TITAN** » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « **PARFAITE** » » - »
Soufre « **LE VRAI** » (au chlorure de Baryum).

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

A base de glycéro-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.

INVENTION G^r GIMEL

Breveté S. D. G. D.

(Sulfitage et phosphatages simultanés)

Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.

affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 7 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur **Bio Sulfite** *et* **Multilevures**

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES

OU

Multilevures

RADIOACTIVES JACQUEMIN

PRÉPARÉES A

LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN, O. ✱**, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZEVILLE, près Nancy.**

TABLE DES MATIERES

Des 40 premiers volumes de la *Revue de Viticulture*

Prix **10 fr.** - Pour nos Abonnés : **5 fr.**

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis**, **Eudémis**, **Pyrale**, **Altise**, **Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN** ✠, Chimiste-Agronome
62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

FERNAND DE FOURNAS

Château de la Seignoure, BRAM (Aude)

BOIS GREFFABLES de toutes variétés.

Beaux racinés — Hybrides greffés soudes — Boutures Baco n° 1

Spécialité de **Producteurs Directs** à grands rendements, ayant donné de grosses récoltes en 1917 avec un traitement ; blancs, rouges et roses. Variétés très hâtives. Authenticité absolue.

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE

Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. **FABRE** 1872-1899 — Vve G. **FABRE & Fils** 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "

Pulvérisateur à bât " Le GAULOIS "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " **LE ZENITH** "

Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " L'INDISPENSABLE "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets

MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT

Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol

PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTÉRICIDE, TRÈS PUISSANT

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :

Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882

Société des Agriculteurs de France, 1866; Exposition Internationale de Nice, 1884

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES

Épernay, 1861 et 1894; Bordeaux, 1895; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à **Lt GARDET**, à APT (Vaucluse), ou à **Lt GARDET**, à ORAN (Algérie).

MATÉRIEL VINICOLE

PAR **RAYMOND BRUNET**

vol. 550 pages 6 fr.

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

ÉTIENNE VERNETTE

BÉZIERS

ETIENNE VERNETTE, A BÉZIERS

FIG. 73

FIG. 74

FIG. 75

MAISON RECOMMANDÉE

M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

PARIS. — Imp. Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1291 Paris, 27 Mars 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut,
Membre de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

Dr J. Feytaud..... Moyens de lutte contre l'Eudémis et la Cochylis..... 193
A. Nicolle..... La vie chère..... 197

Actualités. — Soutirages de printemps (J. P.). — Vœux des Associations agricoles de la Gironde (Octave Audebert). — Projet de loi sur les appellations d'origine (Savot, Simon Moine). — Réunions de négociants en vins (H. A.). — Barême des prix de réquisition des vins en Algérie. — Ensemencements de printemps (Labergerie). — L'exportation des vins (A. Turrel)..... 203

Revue commerciale. — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nîmes, Montpellier, Perpignan, Béziers, Algérie. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Allier, Nièvre, Loire-Inférieure. — Cours des principaux produits agricoles : Céréales; pommes de terre et légumes secs; fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne; huiles d'olive, de lin, de colza; suifs; miels; esprits et sucres; bétail; engrais, tourteaux, etc...; fruits et primeurs.... 207

Bulletin météorologique..... 208

La Revue de Viticulture paraît, à Paris, le JEUDI de chaque semaine; elle publie de nombreuses figures et planches en couleurs.

ABONNEMENTS

France et Colonies: Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

BUREAUX

35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).

Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES
DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

POLY-SULFURES ALCALINS

CONTRE L'OÏDIUM LE MILDIOU.

L'ACARIOSE (COURT-NOUE),

les INSECTES

en solution simple ou combinés aux sels de cuivre.

L^D Hugounenq & C^O - LODEVE (Hérault)

CASSAN FILS

Constructeur BOURGOIN (Isère)

170 Médailles Or, Argent, etc. — Médaille d'Or Exposition universelle Paris 1900

LOCOMOBILES à foyer démontable. Breveté S. G. D. G.

BATTEUSES pour moyenne et grande culture. pour céréales et graines fourragères.

PRESSOIRS " LE FRANÇAIS ", à SOLETTE HYDRAULIQUE

et à **BIELLES ARTICULÉES**

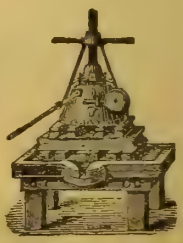
PRESSOIRS CONTINUS

FOULOIRS à VENDANGE

PRESSES à HUILE

Locomobile

Demander le Catalogue général


Pressoir hydraulique

SOLUTION ARSENICALE ANTISEPTIQUE

TRAITEMENT D'HIVER

PYRALUX

RADICAL CONTRE PYRALE
ET LA MORTALITÉ
DES SOUCHES

Seul *Fabricant*

PRODUITS OTTO BÉZIERS

ENGRAIS

Chiquettes, Bourres de laine, Cornailles
Poudres d'os, Marc de colle
Sangs desséchés, Viandes desséchées
Guanos de Poisson

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque
Sulfate de Potasse, Cianamide
Superphosphates

MATIÈRES PREMIÈRES DIVERSES

USINE DE LA ROUBINE 40, Quai Port Notre-Dame BÉZIERS

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston.

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, etc.

A. BOUDE * & FILS * O. * MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés **seuls** ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, **car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.**

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant
parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. **FABRE** 1872-1899 — Vve G. **FABRE** & Fils 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "
Pulvérisateur à bât " Le GAULOIS "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " **LE ZENITH** "
Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " L'INDISPENSABLE "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS
Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES
Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

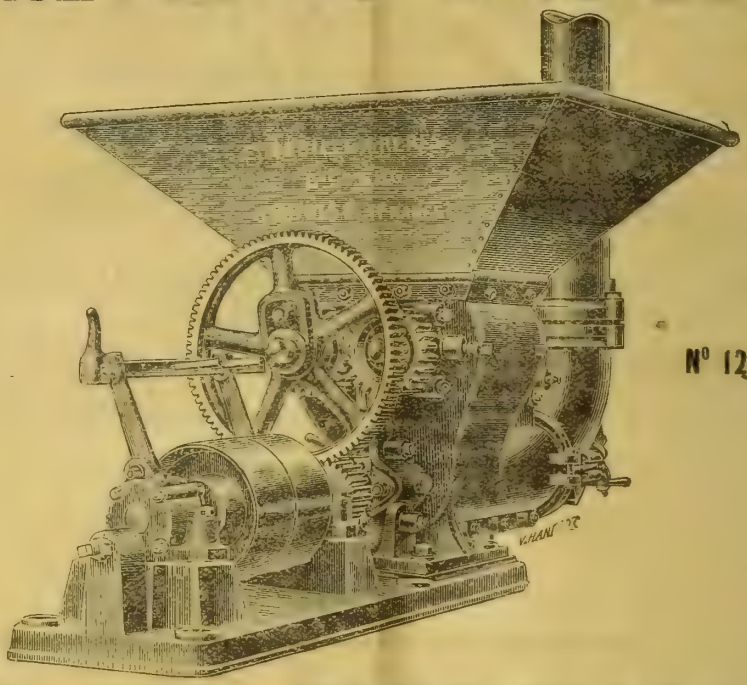
Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLACK ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.
En sachets : 2, 3 et 5 k.

PRESSOIRS MABILLE



N° 12

FOULO-POMPE A VENDANGE (Bté S. G. G.D.)

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pepinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs plants.

Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, **POITIERS**

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Écrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERGÈZE (Gard).

Demandez au " LYSOL "

Dont la puissance pénétrante et protectrice est considérable

LE MEILLEUR TRAITEMENT PRÉVENTIF D'HIVER

(Court-Noué, Apoplexie, Folletage, Pyrale, Cochylis, tous insectes et champignons parasites)

TRAITEZ, D'AUTRE PART, CURATIVEMENT,

TOUJOURS AU " LYSOL "

Seul ou adjoint aux bouillies, pendant la végétation.

Également très efficace contre toutes maladies des arbres fruitiers

Demandez renseignements et brochure, Société Française du " LYSOL "
65, rue Parmentier, à Ivry-sur-Seine (Seine).

MARMONIER FILS

LYON

FOULOIRS — POMPES A MOUTS

ÉGRAPPOIRS — ÉGOUTTOIRS

PRESSOIR AMÉRICAIN

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du **NOAH** sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINES

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1918-1919
PRIX MODÉRÉS

GELÉES PRINTANIÈRES
MALADIES DE LA VIGNE

SULFATAGE et SOUFRAGE

en une seule et même opération
faite au pulvérisateur
PAR L'EMPLOI DES PRODUITS

F. BARBAULT
BOUILLIE et CUPROSULFURES

à base de *Cuivre, Soufre, Sulfure de Calcium, Naphtaline*, etc.

TRÈS GRANDE ÉCONOMIE
PARFAITS RÉSULTATS

Notice et tous Renseignements *franco* sur demande adressée à

F. BARBAULT

Pharmacien-Chimiste, à MER (Loir-et-Cher).

ON DEMANDE VENDEURS et REPRÉSENTANTS

Maison J. BABOU, 10, rue Trinité, Limoux (Aude)

Usine spéciale pour la fabrication de la

BOUILLIE DU MIDI

Produit nouveau à base d'hydrocarbonate cuprique gélatineux. Radical contre les maladies cryptogamiques de la vigne. Une seule garantie :
Bouillie supérieure à toutes les autres
Adhérence et *mouillabilité* parfaites, *suspension* constante, *efficacité* absolue.

Prix, conditions et références sur demande.

Usine spéciale pour l'Epuration et le Décuscutage des Graines de Luzerne et de Trèfle.

Graines de Luzerne extra, garantie sans cuscute, à 380 francs les 100 kgr.

Graines de Trèfle violet extra, garantie sans cuscute, à 730 francs les 100 kgs.

Graines de Sainfoin dite *Esparcette*, à 60 francs le sac de 30 kgs.

Vesces Fourragères et autres graines sur demande et au cours.

La Maison demande des Représentants sérieux. De fortes remises sont accordées aux Syndicats.

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang { comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD. comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCÈS CONSACRÉ PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, nie avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES à **VIN**

RÉSERVOIRS
PLANCHERS
Etude de projets

TUYAUX
en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE

R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE

PÉRA FRÈRES
N° 5
FLORENSAC
(Hérault)

MOTEURS BLACKSTONE

INSTALLATION DE CAVES

MOULIN A VENT "EUREKA"

PRESSOIRS mécaniques hydrauliques continus MABILLE

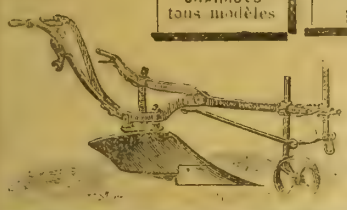
ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGE AIS (Indre-et- L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

DECAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

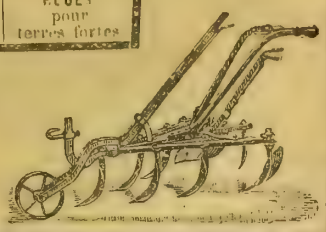
ROUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



MÈCHES SOUFRÉES "LABOR"

COMPRIMÉES

Se consumant **sans coulure, sans salir, sans déchet**

Dosage régulier en acide sulfureux pur, 30 0/0 d'économie

Procédé Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Établissements **Jane CHAMBON,** 4, Boulevard d'Accès, 4 MARSEILLE

Échantillons gratuits sur demande.

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et

TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { **longueur 3m 70** / **largeur 0m 90 sans crampons** / **largeur 1m 20 avec crampons**

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Table des matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix : **10** *fr. et pour les Abonnés :* **5** *fr.*

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

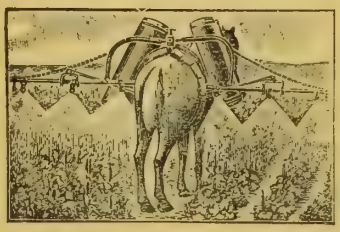
C. CARLE, Fabricant a AUBAGNE (B.-du-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

Matériel Viticole & Vinicole

L. NICOLAS & FILS Constructeurs Brevetés S. G. D. G.

AGEN (Lot-et-Garonne)



Pulvérisateur à BAT à quatre cylindres verticaux

Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco.

GROS — 41e ANNÉE DE PLANTATION — **DÉTAIL**

Maison recommandée

VIGNES AMERICAINES

10 millions de greffés, porte-greffes et producteurs directs, toutes variétés

PRODUCTEURS DIRECTS

EN BOUTURES ET RACINÉS

PRÉCOCE PRADY, maturité fin juillet, le meilleur hybride producteur direct pour la table et pour la cuve. Résistance au calcaire du Phénomène du Lot porte-greffe. — Seibel nos 1, 2, 14, 38, 60, 128, 138, 150, 156, 1020, 1077, 2003, 2044; Terras n° 20. Plant Jouffreau, Plant des Carmes 132-11, 28-112, 199-88, 82-32. 101, 299-17, 272-60, 343-14, 302-60. Viennois, Oiseau bleu, Oiseau rouge, Gaillard n° 2, 194 et 157, le meilleur des hybrides blancs ; Castel, Bertille-Seyve, Jurie, Oberlin, Baco, Chevalier, Madone. Seibel blancs : 2653, 2859, 4629, 5061, 5279, etc., etc.

CENT MILLE porte-greffes de 20 à 30 ans entièrement sélectionnés

Gros bois pour greffage : Riparia Gloire, grand Glabre, Rupestris toutes variétés, Mourvèdre×Rupestris 1202, Gamay×Couderc, Aramon-×Rupestris-Ganzin, Riparia-Rupestris 3306 3309, 101-14, Solonis, Chasselas×Berlandieri 41*b*, 420*a* 81-2, 157-11, 554-5, 93-5, 62-66, 161-49, 404, 84-3, 81-22.

Envoi franco de nos Catalogues, Prix Courants, Notices sur les principaux producteurs directs et renseignements

S'adresser à M. Victor COMBES Lauréat des Concours des Vignobles, Hors Concours, Membre du Jury Paris 1900, Officier du Mérite Agricole

Château du Brouël, à VIRE, par PUY-L'EVÊQUE (Lot)

Sur de bonnes références, toutes nos marchandises sont payables après la pousse.

A. ARNAL & Cie

NARBONNE, 2, quai d'Alsace, Tél. 1-90
CARCASSONNE, 13, boul. Omer-Sarraut, Tél. 2-93

ÉMULSION PYRALICIDE ARNAL

SIMPLICITÉ

PLUS DE CHAUX
PLUS DE CARBONATE
PLUS D'ARSÉNIATE DE SOUDE
PLUS D'ACÉTATE DE PLOMB
PLUS DE NICOTINE

EFFICACITÉ

PRÉPAREZ VOS BOUILLIES A

L'ARNALINE

PROCÉDÉ LUCIEN SEMICHON

2 kilos de Sulfate de Cuivre et 4 litres d'**ARNALINE**
dans CENT LITRES D'EAU détruisent

MILDIOU	PYRALE	COCHYLIS	EUDÉMIS

EFFECTUEZ VOS POUDRAGES A

L'AÉRO

1er Prix au Concours de Montpellier 1913

NOTICES ENVOYÉES SUR DEMANDE

TRACTEUR
CHAPRON

Le seul réalisant àce jour le travail de la **vigne** et celui de la **petite culture** avec les **charrues** spéciales Chapron extensibles à relevage automatique.

Le tracteur **Chapron** tourne dans un rayon de 1m 40 et n'a qu'un mètre de large.—Commandes et renseignements : **46, rue de la République, Puteaux.**

Société des Pépinières Louis LEROY d'Angers

L. LEVAVASSEUR & L. COURANT, Propriétaires-Directeurs

Exporte annuellement, dans tous les pays du monde, plus de **25.000.000** de végétaux de plein air, en sujets de toutes forces et de tous genres, dont :

JEUNES PLANTS FRUITIERS, FORESTIERS ET CONIFÈRES

Pour Pépinières, Boisements et Clôtures.

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & D'ORNEMENT

ARBUSTES CONIFÈRES, ETC., ETC.

SPECIALITES. — *Arbres verts, résineux, Rosiers, Fusains, Hortensias, Magnolias, Pommiers à cidre et à couteau, etc., etc.*

Catalogue général (édition **R. V.**) *franco sur demande*

VIGNES AMÉRICAINES ET FRANCO-AMÉRICAINES

TONNERRE (YONNE) *Téléphone n° 51.*

LAVAUX

CHEVALIER du MÉRITE AGRICOLE

CENT MILLE plants greffés **ROUGES & BLANCS** toutes variétés sur tous porteurs recommandés.

CENT MILLE producteurs directs **ROUGES & BLANCS** toutes variétés et de tous hybrideurs.

Vastes champs d'expériences. — Importants vignobles.

VINS de ma récolte, Rouge, Blanc et Rosé. fins et ordinaires, en cercle et en bouteilles.

VINS EN GROS ET A LA COMMISSION

CIDRES DE POMMES, première qualité, fabriqué à la maison. **Expédition tous les jours**

ASPERGE D'ARGENTEUIL

Perfectionnée N° 1.

100 Griffes (gare contre mandat) d'un an, **5.80** de 2 ans, 7.60; très fortes, 9.80; repiquées, extra-fortes, 11.25.

N° 00. "ASPERGE EXPRESS" Produisant la 2e année, le cent, **19** fr.; les 50, **12** fr.; les 25, **8** fr. avec notice.

N° 0. "PERFECTION" extra-hâtive, d'un an, **10** fr.; repiquées, **13** fr.; les 50 griffes, **6.60** et **8.60**; les 25, **5** fr.

N° 1 BIS. "TRIOMPHE" NOUVEAUTÉ, mi-hâtive.

La plus Grosse Asperge du Monde (Mêmes prix que le n° 0).

Tous nos Numéros, Marques et Noms sont DÉPOSÉS.

Catalogue-Méthode de Culture franco (Traité complet 75 cent).

H. LEVAUVRE Asparagiculteur-Spécialiste, à LA CHARITÉ (Nièvre).

Seule Maison réellement spéciale. *Médaille d'Or, Diplômes, etc.*

RÉFÉRENCES et ATTESTATIONS de Premier Ordre.

L'Asperge « Express » produit, dès la 2 année, des Asperges exquises et très grosses.

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

LABORATOIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Directeur : **Charles MENDÈS**, ingénieur agronome

Télég. : Essodeux-Paris. *Téléphone : Nord* **45-29**

133, Avenue Jean Jaurès — PARIS

Seule Maison au Monde
faisant uniquement sa spécialité de

L'ANHYDRIDE SULFUREUX (SO^2)

garanti chimiquement pur

(*Acide sulfureux anhydre*)

En bonbonnes acier légères de 100, 50 et 25 kilogs

Amélioration de la fermentation, augmentation du degré alcoolique (1/2 à 1°)

SOLUTION LÉGALE

(*Fabrication exclusive du Laboratoire*)

Justifiant d'un Certificat du Service de la Répression des Fraudes

Notices et Renseignements franco sur demande

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les Insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'institut* **La Claire**

à L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRES LA GUERRE

Par **P. VIALA**, 2e édition avec 35 figures. — *Prix*. . . . . **3** fr.

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1 600 000 fr — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

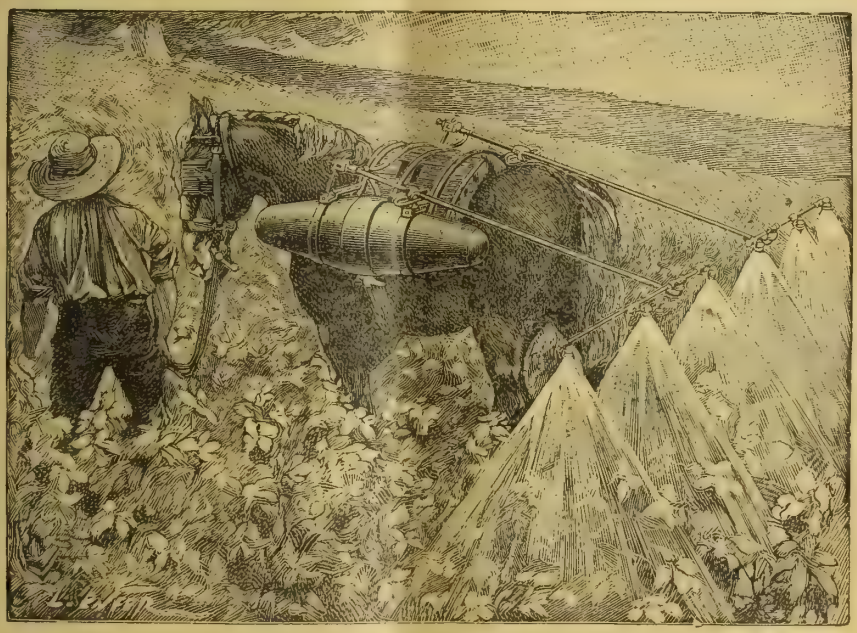
" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS



M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

Cie RAOUL PICTET

28, rue de Grammont. Paris

Machines frigorifiques "PICTET"

Anhydride sulfureux "PICTET"

Solution normale "PICTET"

BOUILLIE VIVAX

Microline "Poudre cuprique"

Action immédiate et durable

La Littorale Béziers

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.

SAINT-LOUP (Marseille).

26e Année. — Tome L N° 1291 Paris, 27 Mars 1919.

REVUE DE VITICULTURE

MOYENS DE LUTTE CONTRE L'EUDÉMIS ET LA COCHYLIS.

Parmi les nombreux fléaux qui se sont abattus sur la vigne depuis la grande crise phylloxérique et qui rendent de plus en plus complexe la tâche du vigneron, l'Eudémis et la Cochylis figurent, avec le Mildiou, au tout premier rang. Ces deux insectes ont suscité, depuis une vingtaine d'années, de multiples recherches et donné lieu à un grand nombre de mémoires et d'articles dans les revues agricoles de la France et de l'étranger. En fait, le problème de leurs ravages et de leur destruction intéresse presque tous les vignerons de France, d'Allemagne, de Suisse et d'Italie.

Après le désastre viticole de 1910, la question parut si pressante chez nous, que le ministère de l'Agriculture prit l'initiative de coordonner les recherches en les confiant à un groupe de naturalistes opérant dans chacune des grandes régions viticoles de France, sous la haute direction de M. Paul Marchal, directeur de la Station entomologique de Paris (1).

Déjà, avant cette époque, des expériences officielles avaient été faites dans la région bordelaise, par M. Laborde (1899-1900), par M. Gruvel (1906), puis par M. Capus et moi-même (1906-1910); dans l'Anjou, par MM. Maisonneuve, Moreau et Vinet (1908-1910); dans le Lyonnais, par M. Perraud (1908-1909), puis par MM. Vermorel et Dantony. Des essais ont été entrepris également en Italie, en Allemagne et en Suisse.

Or, malgré les efforts, malgré la publicité donnée aux résultats acquis, le fléau n'est pas conjuré, il s'étend encore et ne cesse de menacer nos vignobles.

Serions-nous donc désarmés contre les deux terribles ravageurs du raisin? Certes non. Nous sommes armés et bien armés, mais nous n'utilisons pas suffisamment les moyens efficaces dont nous disposons pour les combattre. Si beaucoup de vignerons ont essayé les moyens préconisés, bien peu les ont essayés comme il convient, en suivant à la lettre les prescriptions requises.

Pour juger sainement la question, il faut partir de ce principe : qu'un insecte tel que la Cochylis ou l'Eudémis, n'est pas justiciable d'un traitement radical. L'application d'un traitement donné peut faire avorter complètement une invasion de Mildiou, parce que le développement des germes de ce champignon est simultané sur tout un vignoble, étant étroitement lié aux conditions météorologiques. L'injection d'un liquide insecticide volatil dans le sol à dose forte peut anéantir tous les insectes souterrains, radicicoles du Phylloxéra, vers blancs du Hanneton ou autres.

(1) P. Marchal. Rapport sur les travaux de la mission d'étude de la Cochylis et de l'Eudémis en 1911. Paris, 1912.

Avec l'Eudémis ou la Cochylis, les individus ne sont jamais à la fois dans un même milieu et sous une même forme. En hiver, tous sont en chrysalide, mais si la plupart sont sous les écorces, beaucoup se cachent en d'autres refuges. En été, tous sont sur les parties vertes, et même sur les grappes, mais ils s'y trouvent au même moment sous des formes diverses : œufs, chenilles de tout âge, chrysalides, papillons, jamais simultanément au même stade précis.

Or, de même qu'il est impossible de traiter tous les refuges des chrysalides hibernantes, de même il paraît à peu près impossible de réaliser pratiquement un procédé unique, efficace contre tous les stades d'évolution des insectes, d'autant plus qu'on est limité par la préoccupation de ne pas nuire à la vigne elle-même.

Avec l'Eudémis et la Cochylis, comme avec la Pyrale, comme avec l'Altise, il ne faut pas vouloir à tout prix une cure radicale; il faut savoir se contenter d'une cure partielle, d'un procédé à effet relatif. Ce que nous pouvons obtenir, ce n'est pas la destruction complète (un effort général, énergique et prolongé, pourrait seul y conduire), c'est la destruction du plus grand nombre. Quand un moyen de lutte nous permet, avec une seule application, de détruire couramment les trois quarts ou les quatre cinquièmes des insectes d'une génération, nous pouvons estimer qu'il est d'une grande puissance, que c'est une arme sérieuse entre nos mains.

Cette arme, nous l'avons; ces moyens efficaces, nous les possédons. Il s'agit de n'en pas faire fi, de ne pas s'endormir devant le fléau sous une impression d'impuissance; il s'agit de bien connaître les résultats acquis et d'en tirer profit dans les conditions les meilleures.

Ceux qui, guidés par les expérimentateurs, dont ils ont suivi les travaux, ont appliqué les procédés de lutte dans les conditions de soin et de moment prescrites, en ont tiré de tels profits qu'ils continuent à les appliquer tous les ans de façon méthodique. Ces propriétaires qui se livrent à une défense constante sont rares, il est vrai, jusqu'à présent.

Par contre, la plupart ne font rien, ou s'ils tentent quelque jour un essai, sans guide précis, sur la foi d'articles ou de conseils incomplets, ils négligent tel ou tel facteur important du problème, échouent et renoncent aussitôt à se défendre. D'aucuns même interprètent comme échec un succès véritable, parce qu'ils ne font pas un contrôle de comparaison, et parce qu'ils cherchent, non la réduction, mais un anéantissement complet, qui est chimérique.

A mon avis, dans nos campagnes, on se contente trop de répéter qu'il n'y a pas de remède et l'on a tort de ne pas généraliser l'usage des moyens très actifs dont nous disposons.

Pour bien comprendre comment on lutte contre l'Eudémis et la Cochylis, il faut savoir comment vivent ces insectes. Sans entrer dans de longs détails sur leur évolution, je crois devoir rappeler sous quelle forme on les trouve aux différentes époques de l'année; les deux schémas suivants résument ces données sommaires.

La Cochylis a normalement chez nous deux générations annuelles, avec des invasions de chenilles sur les grappes en juin et en août-septembre, et des vols

de papillons en mai et juillet. L'Eudémis a trois générations, avec des invasions en juin, en août et en septembre et des vols et pontes en mai, juillet et vers la fin d'août. La plupart des œufs sont déposés sur les grappes du 15 au 25 mai, du 15 au 25 juillet et, pour l'Eudémis, du 25 août au 5 septembre, dans la région bordelaise.

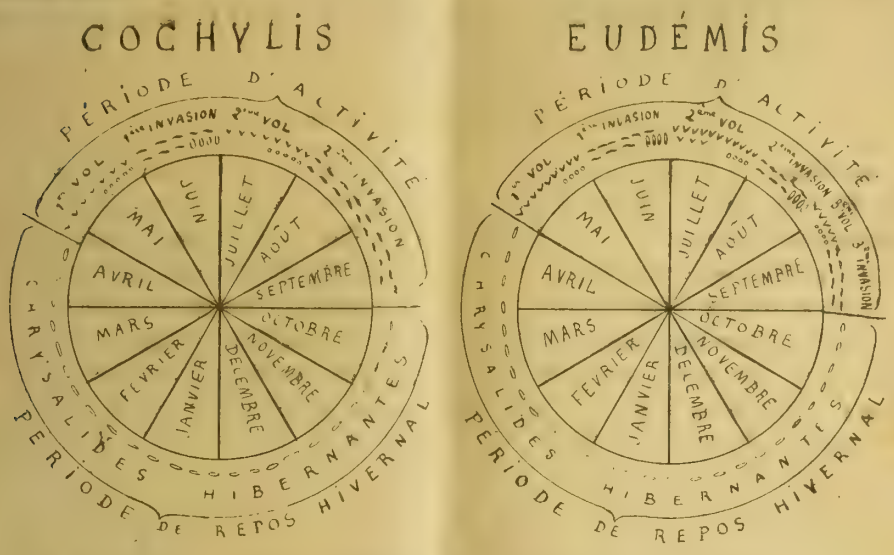


Fig. 5281, fig. 5282. — Schéma résumant le cycle évolutif annuel de la Cochylis (à gauche) et de l'Eudémis (à droite).

Avec ses trois générations, l'Eudémis peut se multiplier d'une façon plus intense que l'autre, du printemps à l'automne, depuis la formation des inflorescences jusqu'à la maturité du raisin.

Il suffit de jeter un coup d'œil sur les schémas ci-dessus pour se rendre compte qu'il y a, dans le cycle annuel des deux insectes, deux grandes périodes : l'une, la plus longue, est une période de repos; l'autre, un peu plus courte, est la période d'activité, la saison des dégâts.

Les insectes, sous forme de chrysalides, passent sept mois, de l'automne au printemps, à l'état d'immobilité dans les cocons soyeux. Au cours de ces sept mois, ils ne font pas parler d'eux ; ils sont inoffensifs et cachés, on ne les voit pas, on les oublie.

Et cependant c'est, à n'en pas douter, une excellente période pour lutter contre le fléau endormi. Les insectes sont là, à notre merci, si nous savons les dénicher et les détruire. Les praticiens ont eu l'idée, depuis longtemps, d'utiliser ce temps de l'hibernation pour effectuer des opérations destructives, groupées sous le nom de traitements d'hiver.

Ces opérations, éminemment préventives, ne jouissent pas de la vogue qu'elles méritent. La plupart des viticulteurs ne songent, en effet, à se défendre, qu'au moment où ils sont attaqués, lorsqu'ils voient le mal sur le raisin. Ils ne se décident le plus souvent à engager une dépense contre les insectes qu'à l'heure où les ravages sont patents. Mais alors, tout presse ; l'évolution du ravageur se précipite ; si les traitements insecticides sont urgents, encadrés dans les limites

étroites d'opportunité, les autres opérations de culture ou de défense anticryptogamique ne le sont pas moins et la main-d'œuvre disponible ne suffit pas toujours.

Aussi, tout en donnant la première place, au point de vue des résultats, aux traitements insecticides du printemps et de l'été, j'estime qu'il convient de ne pas négliger les traitements d'hiver, qui ont le gros avantage de ne pas s'imposer à jour fixe et de pouvoir être largement différés en cas de besoin.

I. — Traitements d'hiver.

Échaudage. — Dans les régions où la Pyrale sévit avec intensité et où l'on effectue contre elle l'*échaudage* des ceps et des échalas, on obtient en même temps des résultats avantageux contre l'Eudémis et la Cochylis. Bien que la résistance des chrysalides hibernantes de ces insectes soit plus grande que celle des chenilles de la Pyrale, l'efficacité est très suffisante dans la pratique et l'échaudage peut être considéré comme un traitement actif contre les vers du raisin.

Avec une chaudière en pleine activité, dont l'eau bouillante s'écoule par des tubes de caoutchouc jusqu'aux ceps, nous avons obtenu en Gironde une mortalité générale de 80 à 87 % (1), parmi les chrysalides vivantes cachées sous les écorces. Malgré la gêne causée par la conduite des vignes sur fil de fer, le Dr Pouchet, dans son vignoble de Tabanac, traitait couramment 500 à 700 pieds par jour avec une chaudière sur chariot et une équipe de trois personnes (un homme et deux femmes); il estimait que la dépense totale (calculée avant la guerre) n'excéderait pas 100 francs pour 10.000 pieds.

La possibilité d'opérer avec un personnel restreint donne à cet échaudage une supériorité, au point de vue pratique, par rapport à l'*écorçage*. Mais la question de main-d'œuvre mise à part, celui-ci reste, je crois, le plus sûr, le plus efficace et même le plus économique des deux.

Écorçage. — La majorité des chenilles se sont abritées, à l'automne, dans les intervalles des lames d'écorce; c'est là qu'elles ont tissé leurs cocons et se sont transformées en chrysalides hibernantes. L'écorçage fait avec soin les détruit toutes; il épargne seulement une minorité de chrysalides formées en dehors des ceps, sur les échalas, sur les arbres, dans les murs, dans le sol, etc.

Tantôt on broie les écorces sous la pression d'un gant métallique, d'une râpe ou d'une chaîne; tantôt on les enlève par lambeaux au moyen d'une lame ou d'une raclette. Dans le premier cas, les chrysalides sont détruites sur place, par écrasement; dans le second, on les fait tomber sur le sol. Il convient dans ce cas de mettre au préalable une toile ou un plateau échancré au pied même du cep et de recueillir tous les débris, soit pour les brûler, ce qui est le plus simple, soit pour les enfermer dans de grandes caisses ou dans un local bien clos, avec ouvertures garnies de toile métallique (mailles de 1 à 2 millimètres permettant la sortie des petits Hyménoptères parasites et non celle des papillons).

Le moment de l'écorçage importe peu. Il serait préférable, en principe, de

(1) Dr J. Feytaud. Les traitements d'hiver contre la Cochylis et l'Eudémis : essai pratique d'ébouillantage. (*Bull. Soc. zool. agr.*, Bordeaux, 1909.)

l'effectuer tardivement, en mars, pour donner à une partie des parasites le temps d'éclore et de quitter les chrysalides qu'ils habitent. Mais, tout bien pesé, il est plus sage de profiter du temps disponible dès le plein hiver.

L'opération paraît assez coûteuse de prime abord ; il faut, en effet, la faire avec soin, bien complètement, ce qui nécessite une main-d'œuvre importante. On admet couramment qu'une femme écorce 80 ceps par journée environ et l'on cite le chiffre de 120 francs au total par 10.000 pieds, pour les vignes basses de Graves. En réalité, la dépense est bien inférieure si l'on remarque que l'opération n'est pas nécessaire chaque année, qu'elle peut n'être renouvelée que tous les trois ou quatre ans.

Badigeonnage. — On a beaucoup parlé des *badigeonnages* d'hiver; ils sont populaires à cause de leur simplicité apparente et parce que les fabricants de produits chimiques contribuent à les vulgariser par leur publicité.

La plupart des formules préparées par les viticulteurs (formules Balbiani, formule Laborde, formule médocaine à l'huile lourde, etc.) et beaucoup de celles qu'ils achètent toutes prêtes dans le commerce sont d'une efficacité certaine contre les insectes, pourvu qu'elles arrivent à leur contact. Or ces liquides, dans les conditions de l'application courante, ne mouillent qu'imparfaitement les écorces ou ne pénètrent pas assez loin pour atteindre et pour imprégner les cocons.

J'estime que l'on gagnerait beaucoup à abandonner la pratique du simple badigeonnage pour adopter sa combinaison rationnelle avec l'écorçage. Le badigeonnage n'est à conseiller en effet que pour des vignes à faible revêtement d'écorce, il sera très actif sur des ceps écorcés depuis peu d'années. Il est inutile, par contre, comme suite immédiate de l'écorçage ; sur des ceps dont le bois est mis à nu et lisse, il est évident qu'il ne reste plus de chrysalides et que le liquide le plus actif n'a que faire.

Une application rationnelle de traitements d'hiver me paraît comporter : l'écorçage effectué chaque année sur un tiers de la superficie du vignoble, avec le badigeonnage sur les deux autres tiers, décortiqués depuis un ou deux ans.

(*A suivre.*) Dr J. Feytaud.

LA VIE CHÈRE

La question de la vie chère a été si souvent traitée déjà qu'on n'ose plus l'aborder. Elle est pourtant loin d'avoir été épuisée surtout par ceux de qui dépend en partie sa solution et qui, au lieu de la résoudre, semblent en avoir parfois pris absolument le contre-pied.

Quelle était, en effet, la condition primordiale pour arriver à trouver des remèdes satisfaisants contre la cherté croissante de la vie. C'était évidemment, il est presque naïf de le dire, d'en rechercher les causes réelles mais, comme

cela eût risqué de les amener trop vite à faire leur *mea culpa*, ceux qui détiennent le pouvoir ont préféré rejeter sur d'autres la responsabilité de ces causes. On a donc commencé par en accuser les producteurs, c'est-à-dire, dans l'espèce, les agriculteurs et, pour mettre un frein à leurs prétendues fraudes, on a taxé ou réquisitionné à outrance tous les produits agricoles; mais, l'effet produit ayant été entièrement opposé à celui qu'on attendait, il a fallu faire amende honorable. Cependant, pour sauver la face, on a conservé le nom de taxe mais, en réalité, pour certaines des denrées les plus indispensables, telles que les céréales, la taxe est devenue une véritable prime à la production et, pour d'autres, il a fallu bon gré mal gré, finir par la supprimer tout à fait.

Après cet échec, c'eût peut-être été le moment de faire un sérieux examen de conscience, mais on préféra encore chercher un bouc émissaire à qui faire supporter le poids de la vindicte publique et on se contenta de s'en rapporter sur ce point à l'opinion courante. On se hâta donc de crier avec elle sus aux accapareurs et aux spéculateurs de qui assurait-on, venait tout le mal. Rien que la prison, ajoutait-on, n'était capable d'expier le forfait de ces pelés, de ces galeux. On allait le leur faire voir. Ce fut le but de la récente loi sur les accaparements.

En même temps, par une singulière contradiction, le gouvernement annonçait l'organisation à Paris des fameuses baraques municipales sans penser qu'il allait ainsi réaliser lui-même le plus bel accaparement et la plus jolie, sinon la meilleure des spéculations. Nous ne saurions mieux faire, à ce propos, que de reproduire les lignes suivantes :

Le gouvernement va tenter un formidable coup de Bourse. Semblable à ces spéculateurs qui jettent brusquement des paquets de titres sur le marché pour provoquer l'effondrement des cours, il va lancer sur la place d'énormes quantités de marchandises pour obliger les mercantis à baisser leurs prix usuraires.

Ses opérations se limitent aux denrées les plus couramment nécessaires : la viande sous les espèces du bœuf et du mouton frigorifiés et du jambon salé, le lard, le saindoux, l'huile, les pommes de terre, le riz et les légumes secs, le sucre et le lait condensé.

Pour constituer les stocks voulus, les organismes interalliés de Londres et de New-York ont acheté, sauf dans quelques cas où, comme pour l'huile qui existe en France, on a tout simplement réquisitionné. Les bateaux du ravitaillement ont transporté dans notre pays. Les chemins de fer, par trains complets, ont amené dans les centres de consommation.

On a évité le morcellement des opérations, la perte de rendement qui en résulte et l'intervention des intermédiaires.

Un seul exemple indique l'importance des approvisionnements effectués et la rapidité des arrivages : pour les petits vivres — les stocks de viande, de céréales et de pommes de terre, ont été constitués peu à peu — cinquante-neuf mille quintaux sont venus en cinq jours de nos ports à Paris.

Tout cela va être mis à la disposition des divers organismes de répartition des coopératives qui ont fait leurs preuves depuis longtemps; des municipalités qui, comme à Limoges, se sont organisées pour la distribution des vivres; des commerçants avec menace de ne plus rien leur fournir s'il ne respectent pas les tarifs imposés. Les baraques enfin, les fameuses baraques, vendront sous le contrôle direct du ministère.

Ce lignes, on le voit, expliquent admirablement le but que se proposait le gouvernement en créant les baraques municipales et comment il en a préparé l'organisation. Ainsi, pendant nous ne savons au juste quel délai, mais, certai-

nement durant plusieurs semaines et peut-être des mois, l'Etat a retiré de la circulation des quantités considérables de denrées de première nécessité. Il n'a même pas hésité pour cela à recourir à la réquisition. Singulière façon de faciliter les approvisionnements et singulière spéculation! Oh pauvres consommateurs et pauvres contribuables qui payez les frais de toutes ces expériences!

Sans aucun doute, l'opération a été faite dans une excellente intention, mais il n'en est pas moins vrai que, pendant toute sa durée, elle a eu pour résultat de raréfier sur le marché les denrées de première nécessité et, par suite, d'en faire hausser les prix.

Dès lors, tous les commerçants qui ont dû renouveler leurs approvisionnements au cours de cette période, ont été, par la faute de l'Etat, obligés de débourser des sommes beaucoup plus considérables qu'ils ne l'auraient fait sans cela et, par conséquent, ils ont dû vendre plus cher.

D'un autre côté, la baisse produite par la brusque mise en vente des stocks ainsi accumulés a déprécié d'autant les marchandises restant dans les magasins de ces commerçants et leur a, sans qu'ils aient commis ni faute ni imprudence, causé des pertes sérieuses.

Quant aux consommateurs, ils paraissent enthousiasmés par les économies réalisées grâce à cette baisse mais ils le seraient certainement beaucoup moins s'ils pouvaient calculer exactement tout ce que leur a coûté la hausse causée par la préparation de la baisse en question.

Tout compte fait, l'opération a, sans profit certain pour personne, amené, par ce jeu de hausse et de baisse factices, une grave perturbation dans toutes les affaires.

Il y a mieux ou plutôt pire, c'est que, sous prétexte d'empêcher la spéculation, elle a constitué la plus belle prime qu'on puisse imaginer pour les spéculateurs. En effet, étant donné son importance, nul n'oserait nier qu'avant d'être portée à la connaissance du grand public, elle a dû être connue par de nombreuses personnes. De là à supposer que quelques-uns de ces initiés ont pu profiter du renseignement pour spéculer d'abord à la hausse puis ensuite à la baisse, il n'y a qu'un pas. Que ce pas soit ou non franchi, le fait seul qu'une semblable supposition soit possible ne peut amener que de la démoralisation dans le pays et prouve que la solution choisie n'est pas la bonne.

Pour en revenir à l'accaparement, le gouvernement, avant d'en accuser les particuliers, aurait bien dû penser aux énormes stocks de marchandises qu'il a constamment accumulés depuis plus de quatre ans et dont il n'a certes pas toujours fait le plus judicieux emploi. S'il y avait pensé, il est fort probable qu'il aurait cherché ailleurs, les causes de la cherté de la vie. Il est vrai qu'il n'aurait peut-être pas, alors été beaucoup plus avancé, car il aurait risqué de trouver à la base de toutes ces causes l'intervention de l'Etat et d'être obligé de reconnaître que la hausse du prix des denrées n'était en grande partie qu'une répercussion de diverses mesures générales.

La principale de ces mesures dont on a, du reste, déjà signalé souvent le rôle dans cette question est l'augmentation exagérée de la quantité des billets de banque mis en circulation qui, en augmentant constamment la puissance

d'achat du public sans accroître parallèlement la production, devait fatalement amener une hausse des prix.

La seconde des mesures générales auxquelles nous voulons faire allusion est la main-mise de l'Etat sur tous les moyens de transport dont la conséquence a été l'accumulation et parfois la perte dans les ports de quantités considérables de marchandises qui, si elles avaient été apportées en temps utile sur les divers points du pays, auraient suffi à maintenir les prix dans les limites raisonnables. A côté de ceux-là, il y a encore d'autres faits dont on ne paraît pas s'être beaucoup préoccupé mais qui, cependant, semblent avoir, eux aussi, exercé une influence sérieuse sur la cherté de la vie.

On peut citer, d'abord, l'élevation du taux de l'intérêt payé pour les emprunts nationaux. Le raisonnement pour l'expliquer est simple : lorsque les fonds d'Etat rapportaient à peine 3 %, un commerçant pouvait se trouver satisfait si un capital engagé dans une opération commerciale lui rapportait 5 ou 6 % ; du jour, au contraire, où l'Etat a emprunté à près de 6 %, le même commerçant, en tenant compte des aléas de sa profession, a pu très légitimement demander à son capital de produire non plus 5 ou 6 %, mais 10 ou 12 %. Il a donc pu très raisonnablement élever ses prix en conséquence. Tous en ayant fait autant, il s'en est suivi une hausse générale des prix. D'autre part, les commerçants se sont trouvés atteints par les lois qui ont établi des impôts sur les bénéfices commerciaux et sur les bénéfices de guerre. De là, une obligation nouvelle pour eux d'élever encore leurs prix. Un exemple va le démontrer. Supposons un commerçant qui gagnait, avant la guerre 6.000 francs par an et qui pouvait, alors, avec cette somme, faire vivre sa famille. Supposons également que, pour les raisons indiquées plus haut et par suite de l'augmentation générale du coût de la vie, ce commerçant ait majoré ses prix de manière à réaliser non plus 6.000 francs mais 15.000 francs de bénéfice. Si cette dernière somme lui est indispensable, et l'affirmative n'est pas douteuse, pour procurer aujourd'hui à sa famille le même bien-être qu'avec 6.000 francs avant la guerre et si, d'un autre côté, il a su qu'on allait lui prendre, sous forme d'impôt, une grande partie de son bénéfice, il est évident qu'il a légitimement cherché à accroître ledit bénéfice de manière à pouvoir, défalcation faite de la part de l'Etat, conserver pour lui 15.000 francs. Comment a-t-il pu y arriver? En majorant encore ses prix. Que quelques-uns aient exagéré cette majoration, c'est malheureusement certain et c'est de cette façon que des spéculations nuisibles se sont produites. Dans tous les cas, que le commerce ait ou non dépassé les limites raisonnables, du moment où il a élevé ses prix, il a amené un nouvel accroissement de la cherté de la vie.

Comment donc diminuer cette cherté et quels remèdes indiquer contre elle? Il est évident qu'il n'y en a qu'un de véritablement efficace. C'est l'augmentation de la production dans des conditions telles que les offres arrivent à contrebalancer les demandes. Tous les autres ne sont que des palliatifs. Est-ce à dire qu'on ne doive rien tenter pour améliorer immédiatement la situation? Assurément non ; seulement, au lieu de procéder par à-coups et sans esprit de suite, il faudrait avoir une vue d'ensemble et prendre des mesures générales. Tout d'abord, au lieu de constituer d'énormes stocks pour amener une baisse momen-

tanée en les jetant d'un seul coup sur le marché, ne serait-il pas préférable de mettre immédiatement en vente tout ce qu'on pourrait recevoir de l'étranger. La menace de la baisse des prix pouvant résulter de ces arrivages répétés arrêterait certainement les spéculateurs mieux que toutes les lois du monde. La preuve en a, d'ailleurs, été faite déjà en ce qui concerne les animaux destinés à la boucherie, car, chaque fois qu'il est arrivé des navires chargés de viande frigorifiée, il y a eu, pendant quelques jours, un fléchissement sensible dans le prix de ces animaux. Il n'est pas douteux que la baisse persisterait s'il arrivait régulièrement des quantités suffisantes de viande frigorifiée.

En même temps, il faudrait diminuer le plus vite possible la quantité des billets de banque mis en circulation et faciliter les transports. Pourquoi n'essaierait-on pas aussi de supprimer l'impôt sur les bénéfices commerciaux et les bénéfices de guerre pour tous les bénéfices réalisés dans la vente des denrées de première nécessité et pourquoi, d'une façon plus générale, n'affranchirait-on pas de ces impôts tous les bénéfices inférieurs à une somme assez élevée, 20.000 francs par exemple, afin d'en dispenser les détaillants c'est-à-dire les intermédiaires dont l'intervention dans la répartition des denrées coûte le plus cher aux consommateurs. Pourquoi, enfin, ne pas revenir au principe de la liberté du commerce en supprimant les taxes, les réquisitions et les restrictions de toutes sortes qui, trop souvent, ne servent qu'à permettre à quelques malins de réaliser des gains considérables.

En revanche, comme contre-partie de ce retour à la liberté et dans le but d'empêcher les abus possibles on pourrait peut-être prendre quelques mesures de précaution jusqu'au moment où la production serait devenue suffisante pour ramener des cours tout à fait normaux.

Telle serait, notamment, la création d'une Commission chargée d'établir périodiquement pour le pays entier si possible ou, dans le cas contraire, pour ses diverses régions, des mercuriales fixant les cours officiels de toutes les denrées de première nécessité. Cette Commission recevrait les renseignements nécessaires de délégués du gouvernement et d'autres Commissions moins importantes existant à raison d'une par département. Les décisions seraient obligatoires pour tous, Etat, services du ravitaillement et particuliers. Bien entendu, elle devrait être absolument indépendante du gouvernement, et, afin de lui garantir cette indépendance, on lui donnerait la composition suivante : un tiers de membres élus par les Chambres de commerce, un second tiers élu par les grandes associations agricoles et le troisième tiers élu par les maires des grandes villes de France. Ainsi composée, cette assemblée aurait une autorité morale considérable et les mercuriales établies par elle, au lieu de paraître, comme les taxes, n'être que des décisions arbitraires de l'autorité, apparaîtraient comme le résultat d'accords entre les producteurs, les commerçants et les consommateurs. Dès lors, il n'y aurait plus qu'à se montrer impitoyable à l'égard de ceux qui ne respecteraient pas les prix ainsi fixés et qui chercheraient à réaliser des gains illicites. Au moment où nous venons d'écrire ces lignes, nous lisons ce qui suit dans un journal (1) :

(1) *La Petite Gironde*, 12 mars.

Tours, 11 mars. — Tous les procédés tentés pour conjurer la crise économique et la cherté de la vie ayant donné de piètres résultats, M. Camille Chautemps, maire de Tours, proposa à tous les négociants du département, d'adopter une méthode commerciale entièrement nouvelle, une méthode hardie qui mettrait hors la loi commune du commerce les vingt-cinq denrées et produits de première nécessité que le public demande chaque jour à l'épicerie.

Les négociants en gros accueillirent ces suggestions et décidèrent de vendre désormais ces vingt-cinq articles sans bénéfices et aux prix fixés par une Commission que nommerait le préfet d'Indre-et-Loire. En vertu de cette décision, le préfet désigna des commissaires, les trois ou quatre maires des plus grandes villes du département, ainsi que des représentants des Sociétés coopératives et des consommateurs qualifiés.

Les négociants en gros, après s'être approvisionnés chez les producteurs où les importateurs, produisirent leurs factures devant cette Commission qui, ne tenant compte que des prix d'achat portés sur ces pièces comptables et des frais généraux normaux, établit un prix de revente au détail, exclusif de tout bénéfice.

L'expérience a donc été faite en Indre-et-Loire presque dans les conditions que nous venons d'indiquer et, du moment où elle y a donné de bons résultats, il n'apparaît aucune bonne raison pour empêcher de l'étendre à la France tout entière.

Enfin, puisque le gouvernement cherche surtout à supprimer les intermédiaires, pourquoi n'encouragerait-il pas, entre les agriculteurs et les habitants des villes, la création de coopératives de production et de consommation qui, mieux que toute autre combinaison, l'amèneraient au résultat désiré tout en lui donnant le moyen de laisser leur gagne-pain aux petits détaillants. Il faudra toujours, en effet, même dans les coopératives, des agents pour répartir entre les consommateurs des villes les denrées que leur enverront les producteurs des campagnes. Il n'y aurait donc qu'à donner cette mission aux détaillants actuels en leur accordant une commission suffisante pour leur permettre de gagner leur vie sans augmenter les prix d'une façon préjudiciable pour les consommateurs. De semblables sociétés auraient, en outre, l'avantage de rapprocher les villes des campagnes au lieu de les ériger en sœurs ennemies comme le font les taxes, les réquisitions et les accumulations de marchandises par l'Etat.

Quand donc voudra-t-on comprendre tout cela? Quand donc se décidera-t-on à écouter un peu les agriculteurs? Dans le doute, au lieu d'attendre patiemment la chute d'une manne céleste, ces derniers agiront prudemment en s'aidant eux-mêmes.

Une confédération générale agricole vient de se créer à Paris dans ce but. Groupons-nous donc en masse autour d'elle afin que, le jour où ses représentants adresseront quelque réclamation au gouvernement, celui-ci sache qu'il a en face de lui une force véritablement imposante. Pensons également aux élections qui auront lieu bientôt et préparons-nous à y lutter en faveur d'une bonne politique économique. Autrement dit, tâchons d'envoyer au Parlement, au lieu de politiciens de profession, des praticiens de l'agriculture en assez grand nombre pour qu'ils puissent, le cas échéant, imposer leur volonté.

Rappelons-nous, enfin, qu'en défendant l'agriculture nous défendons le pays lui-même parce que, quoi qu'on dise et quoi qu'on fasse, la terre française sera toujours la meilleure nourrice de la France.

A. NICOLLE.

ACTUALITÉS

Soutirages de printemps (J. P.). — Vœux des Associations agricoles de la Gironde (Octave Audebert). — Projet de loi sur les appellations d'origine (Savot, Simon Moine). — Réunions de négociants en vins (H. A). — Barème des prix de réquisition des vins en Algérie. — Ensemencements de printemps (Labergerie). — L'exportation des vins (A. Tbrel).

Soutirages de printemps. — Les vins ont subi l'action des froids rigoureux, et se sont dépouillés encore une fois de matière colorante, de mucilages, précipités à la longue ou insolubilisés peu à peu sous l'action oxydante de l'air. Les levures se sont multipliées, malgré la basse température et se sont jointes au dépôt. Le moment est venu de séparer le vin clair, des lies qui, peu cohérentes, peuvent *remonter* sous l'action de chocs mécaniques, des variations de température déterminant une nouvelle fermentation, des variations, même, de pression barométrique, etc... Ce travail préparera la mise en bouteilles du vin débarrassé de la plus grande partie des corpuscules, vivants ou inertes, qu'il tenait en suspension. C'est l'œuvre des soutirages de printemps. Ceux-ci se distinguent des soutirages effectués avant l'entrée de l'hiver, en ce que les lies sont bien moins abondantes et que le contact du vin avec l'air sera ménagé, tandis que les précédents s'effectuaient au large contact de l'air.

Les procédés mécaniques employés varient suivant qu'on a affaire à des vins communs ou à des vins fins, à de grandes ou à de petites quantités : le simple siphonage de barrique à barrique, le transvasement à l'aide de tuyaux et de pompes, le soutirage sous pression d'air ou d'acide carbonique peuvent être mis en œuvre suivant les cas. La valeur du résultat dépend, avant tout, du soin avec lequel on procède, et là, la vitesse de l'opération est parfois antagoniste de la perfection du travail. Si l'on songe que les éléments constituant les lies sont de faibles dimensions, de densité presque égale à celle du vin, et que le moindre courant ascendant créé dans les fûts, les foudres ou les cuves peut les entraîner, on voit combien sont grands les risques de déprécier la valeur des vins soutirés, s'ils se mettent à fermenter à nouveau, ou s'ils se troublent par simple remies en suspension de matières inertes.

La température à laquelle les vins sont soumis pendant le soutirage et dans la suite, joue un rôle capital; le contact de l'air, même restreint, peut être néfaste si la température est élevée. Dans ce cas, l'oxydation de la matière colorante est activée et le vin peut être profondément modifié dans son aspect; pour les vins très colorés, trop colorés même comme certains vins d'hybrides, cette transformation sera un bien. Mais pour les vins de choix, peu chargés en couleur, l'opération mal conduite peut être désastreuse. Pour ceux-là, le soutirage à basse température, dans une cave maintenue fraîche, s'impose toujours.

En somme, le soutirage de printemps, qui se fait souvent en mars, est une opération fort importante, dont le succès dépend avant tout du moment choisi pour l'exécuter. En général, les journées fraîches et à pression barométrique aussi constante que possible devront être choisies de préférence, pour séparer le vin clair des lies accumulées sous l'action de l'hiver. — J. P.

Vœux des Associations agricoles de la Gironde : *Prix des vins réquisitionnés, protection des appellations d'origine, transport et importation des vins.* — Dans leur réunion tenue à Bordeaux, le 17 mars 1919, sur la convocation de la Société d'Agriculture, les Associations agricoles de la Gironde ont adopté à l'unanimité les décisions suivantes :

1° *Prix des vins réquisitionnés dans la Gironde.* — Considérant que les prix offerts par le Ravitaillement pour les vins de 1918, sont très inférieurs aux cours commerciaux pratiqués; que par suite de l'insuffisance de ces prix, il serait imposé

à certains propriétaires une charge d'autant plus injuste que tous les autres départements français, sauf les quatre départements grands producteurs du Midi, ont été exonérés entièrement de la réquisition et que dans la Gironde une faible partie seulement des récoltants ont eu à la subir ; considérant que la décision prise par le ministre du Ravitaillement provient évidemment des renseignements inexacts qui lui ont été fournis tant en ce qui concerne la qualité des vins réquisitionnés que leur prix de revient, ainsi qu'en témoignent les réponses faites aux parlementaires et au Conseil général, lorsqu'ils sont intervenus pour demander l'augmentation des prix :

Déclarent qu'il y a lieu d'éclairer M. le Ministre sur la situation véritable du vignoble girondin et de le prier de vouloir bien relever le barème à la parité des prix payés par le commerce. Et que dans le cas où le gouvernement n'y consentirait pas, les Associations recommanderaient aux propriétaires de n'accepter que les règlements faits par les tribunaux.

2° *Protection des appellations d'origine.* — Considérant que le projet de loi voté par la Chambre des députés, le 27 novembre 1913, était l'expression des vœux unanimes de la viticulture et du commerce des vins, qui avaient d'ailleurs collaboré à sa rédaction ; considérant que le projet du Sénat ne leur donne nullement satisfaction ; que notamment les articles 4, 15, 17 sont en contradiction avec l'esprit de la loi :

Prient le gouvernement de demander à la Chambre la suppression de ces articles et une légère modification de l'article 7.

3° *Transport des vins et importation des vins exotiques.* — Considérant que tandis que les producteurs et les négociants éprouvent les plus grandes difficultés pour obtenir les wagons nécessaires au transport de leurs vins, le gouvernement fait venir en France, à Bordeaux particulièrement, des quantités importantes de vins qu'il a achetés hors du pays et qu'il revend à des coopératives et des cantines qui n'ont rien de commun avec l'armée ; considérant que ce trafic peut donner lieu aux pires abus et que, d'autre part, il n'est pas admissible que l'Etat fasse ainsi concurrence, avec leur argent, aux producteurs et aux commerçants français lourdement chargés d'impôts :

Insistent vivement pour qu'il soit mis fin au plus tôt à de telles pratiques et que nos wagons ne soient affectés au transport des vins arrivant de l'étranger qu'autant que les expéditions des produits de notre propre sol auront repris leur cours normal. — Le président, OCTAVE AUDEBERT.

Projet de loi sur les appellations d'origine. — *Vœu des associations viticoles et commerciales de la Bourgogne.* — Les représentants des associations viticoles et commerciales de la Bourgogne, réunis à Beaune le 14 mars 1919, sous la présidence de M. Savot, président de la confédération générale des associations viticoles de la Bourgogne, à l'effet d'examiner le projet de loi sur les appellations d'origine voté par le Sénat le 27 février 1919.

Considérant, ainsi que l'ont déclaré M. le ministre du Commerce et M. le Président de la commission du Sénat, qu'il est d'extrême urgence de donner le caractère de convention internationale à la protection des appellations d'origine. Mais considérant que les moyens d'assurer cette protection n'ont pas, jusqu'ici et malgré les études prolongées, rencontré l'accord des parties intéressées, et qu'il serait dangereux, même au point de vue du but poursuivi, de précipiter le vote des modes d'application de cette protection ;

Emettent le vœu : Que la convention internationale à introduire dans le traité de paix, se borne à poser le principe de la protection internationale des appellations d'origine, pour l'application en être assurée par une loi également internationale qui serait votée d'ici le 31 décembre 1919. Subsidiairement, qu'au cas où, contre toute prévision, on considèrerait comme impossible d'accorder ce sursis, demandent que le délai prévu par le paragraphe IV de l'art. 16 soit porté à un an, en raison de la perturbation provoquée par la guerre et qui subsiste encore, notamment en ce qui concerne les viticulteurs et négociants mobilisés et la crise des transports. — *Le Président de la Confédération générale des Associations viticoles de la Bourgogne* : SAVOT. — *Le Président du syndicat du commerce en gros des vins et spiritueux de l'arrondissement de Beaune* : SIMON MOINE.

Réunions de négociants en vins. — Le commerce en gros et en détail des vins s'émeut des tendances qui se manifestent d'amener la baisse des vins par la vente aux coopératives de consommateurs, ou dans les baraques de M. Vilgrain. D'importantes réunions ont été tenues récemment par les représentants à Paris des grandes organisations syndicales, dans le but d'amener la baisse des prix par d'autres moyens.

A la réunion tenue le 11 mars en l'hôtel du *Matin*, l'ordre du jour suivant a été voté :

« L'Assemblée affirme à l'unanimité que le prix normal du vin courant à emporter, qui est aujourd'hui de 2 francs à 2 fr. 25 le litre au minimum, peut être sensiblement abaissé, à la condition que le gouvernement tienne les promesses qu'il a faites et garantisse au commerce les moyens de transport qui jusqu'à présent lui ont toujours fait défaut ;

Demande qu'il n'y ait plus de privilégiés : que tous les syndicats organisés dont les membres accepteront les conditions imposées par le Ministère du Ravitaillement puissent s'approvisionner aux mêmes prix et avec les mêmes facilités de transport que les coopératives ;

Déclare que les besoins de Paris sont de 550.000 à 600.000 hectolitres par mois, que les baraques n'y pourraient en aucun cas suffire ; que l'intérêt du consommateur est donc de voir le gouvernement traiter avec l'ensemble du commerce, et que, par cette méthode seulement, pourra être réalisée la baisse générale des vins ;

Ajoute que le commerce des vins a beaucoup plus souffert que profité de l'augmentation des prix, causée par l'augmentation de ses frais généraux, celle du prix à la propriété, celle de la futaille, la difficulté des transports, les défauts d'une mauvaise répartition, et que son intérêt à réaliser la diminution de ces prix se confond avec l'intérêt du public. »

Une autre réunion, tenue à l'Hôtel des Sociétés savantes, et présidée également par M. Valette, président de la Chambre syndicale du Commerce en gros des vins et spiritueux de Paris et du département de la Seine, s'est prononcée dans le même sens.

Il est à retenir de la discussion, souvent passionnée, que les représentants du commerce estiment que les causes de la crise des prix ne sont pas d'ordre cultural, mais dues au renchérissement de frais de toutes sortes et aux difficultés de transport, celles-ci ayant permis à de nombreux intermédiaires inutiles de s'interposer entre producteurs et consommateurs. — H. A.

Barême des prix de réquisition des vins en Algérie. — Un avis officiel fixe ainsi qu'il suit l'échelle des prix applicables aux vins réquisitionnés en Algérie en 1918.

Qualité supérieure : 6 fr. 50 le degré ; première qualité 6 fr. ; 2e qualité 5 fr. 75 ; 3e qualité 5 fr. 25 ; vins de distillerie, 4 fr. 75.

Pour les vins blancs, majoration de 10 % ; vins rosés, majoration de 5 % sur les prix des vins rouges de même qualité et degré. Majoration de 8 fr. par hectolitre pour tous les prix des vins dont la livraison est autorisée à quai d'embarquement, prêts à être livrés à la consommation (transport et filtrage compris, livraison et embarquement à quai).

Rémunération des soins à donner aux vins jusqu'à la retiraison, 0 fr. 25 par hectolitre et par quinzaine, à partir du 1er octobre 1918.

Faculté est donnée aux prestataires algériens d'obtenir mainlevée de la réquisition, en en faisant la demande au sous-intendant intéressé avant le 15 mars, et en effectuant le reversement des acomptes déjà reçus.

Ensemencements de printemps. *On nous communique l'avis suivant* : — « Les Services du commissariat à l'Agriculture de M. Compère-Morel, d'accord avec le sous-secrétariat du Ravitaillement, ont pris des mesures pour faire mettre à la disposition des cultivateurs des semences de céréales de printemps et notamment de blé Marquis. Le blé Marquis importé du Canada possède toutes les qualités du blé de Manitoba qui a donné toute satisfaction sur de nombreux points du territoire français. D'après M. Schribaux, professeur d'agriculture à l'Institut agronomique, le blé Marquis aurait sur le blé de Manitoba l'avantage d'être un peu plus

précoce et plus productif, tout en étant d'aussi bonne qualité pour la meunerie. Tandis que le blé de Manitoba constitue une association de diverses variétés, le blé Marquis est une variété pure.

Nous engageons vivement les cultivateurs à faire un essai de ce blé qui peut leur être distribué très rapidement par les services du commissariat à l'Agriculture. Des stocks importants viennent d'arriver au Havre; ces semences sont cédées au prix de 90 francs les 100 kilogrammes sur wagon départ; elles sont de qualité exceptionnelle et bien sélectionnées. Les intéressés peuvent adresser leur commande directement au commissariat à l'Agriculture, 6, cité Vaneau, s'il s'agit de wagons complets ou à la direction des Services agricoles et à leur syndicat pour des quantités réduites. »

On nous écrit d'autre part : *Blés de semence.* — Les journaux publient une bonne nouvelle — pour l'an prochain ! ! M. Compère-Morel a réalisé la mise en rade du Havre de semences, pures, parfaites, de blé de printemps « Marquis », qui sont à la disposition des agriculteurs par commandes de 10.000 kilogs, soit directement, soit groupées par les syndicats. Avec le formalisme ordinaire des bureaux et les rapidités bien connues des transports, on pourra espérer avoir ces semences à pied d'œuvre fin 1919.

Au surplus cela importe peu, pour la campagne actuelle, les sols trop pleins d'eau n'ont pas pu être préparés, les chevaux manquent, les tracteurs aussi. Depuis le printemps 1918 un constructeur s'est trouvé, nous écrit-il, dans l'impossibilité de fabriquer des pièces de rechange, que nous lui demandons et redemandons sans cesse.

L'Etat, représenté dans ce cas par M. Compère-Morel, nous offre des prix très avantageux, 90 francs les 100 kilos, pour ces semences ; on paiera le blé prochain 73 fr. Ce doivent être des semences bien merveilleuses pour valoir un si beau prix ; avant la guerre les simples commerçants civils majoraient les prix des blés de semence de 5 à 8 fr. par 100 kilos. Les progrès de l'Etatisme s'affirment pour contribuer à la vie chère. Il est probable que nous aurons de belles farines de blé Marquis, d'ici à quelques semaines, car le stock sera bien peu entamé par les demandes des semeurs de blés. — LABERGERIE.

L'exportation des vins. — M. Turrel ancien ministre, Président d'honneur de la Société des Viticulteurs de France, a adressé la lettre suivante à M. Clemenceau. « Monsieur le président : Les viticulteurs, croient devoir appeler votre attention, sur l'exportation des vins français à l'étranger. Cette exportation a jusqu'ici été entravée par des tarifs prohibitifs. Il en est résulté, dans les années d'abondance, une pléthore sur le marché français, l'avilissement des cours et des crises économiques regrettables.

Nous appelons votre attention sur la nécessité d'obtenir de nos alliés des tarifs raisonnables, pour l'exportation des vins de France, et d'imposer ces tarifs aux vaincus. Le vin est à peu près la seule denrée de notre agriculture dont l'abondance permet d'envisager l'exportation. C'est un moyen puissant de relever la situation financière et économique de de la France ; mais il ne faut pas que, lors des divers traités, cette question d'une importance capitale soit négligée.

Les Viticulteurs de la France entière croient devoir vous signaler que la France ne peut pas augmenter sa production viticole, sans être assurée des débouchés. Le marché mondial, celui de l'Angleterre, de la Belgique, de la Suisse, des Etats-Unis, de l'Allemagne et de l'Autriche, sont entourés de barrières prohibitives pour les vins.

Nous vous demandons, dans l'intérêt supérieur du pays, de les faire abaisser. Nous ne pouvons continuer de tout acheter au dehors, sans rien vendre. C'est une question vitale qui est en jeu. La Société des Viticulteurs de France se tient à votre disposition pour vous renseigner. Je vous prie de croire, etc. — A. TURREL, *ancien ministre, Président d'honneur de la Société des Viticulteurs de France.*

COURS DES VINS

PARIS. — Vins rouges du Midi, 140 à 175 francs l'hectolitre; vins blancs, 210 et 250 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 395 à 430 francs, blanc 450 à 460 fr. et le litre de 2 fr. 25 à 3 francs. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 45 francs : vin de table, rouge 1er choix, 415 francs; 2e choix, 405 francs; 3e choix, 395 fr.; vin blanc de comptoir, 435 à 460 francs; piccolo et vin de carafe, 420 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 francs l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime.

MIDI. — *Nîmes* (17 *mars*) : Vins de 1918 : vins rouges logés, Aramon de plaine, 7° à 9°, de 65 à 75 francs; Montagne, 9° à 11°, de 80 à 85 francs; Costières, de 90 à 95 francs; rosés, 90 à 105 francs; blancs, 105 à 120 francs. — Eau-de-vie et alcools : trois-six, bon goût 86°, 650 à 675 francs; marc, 450 à 460 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 290 francs.

Montpellier (18 *mars*). — Vins de 1918 : rouge, 8° à 9°, de 70 à 75 francs; 9° à 10°, de 80 à 85 francs; Montagne, 10° et au-dessus, 90 à 95 francs; vin rosé, 90 à 105 fr.; blanc, 105 à 125 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 770 francs; marc à 86°, 500 francs; eau-de-vie à 52°, 470 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 280 francs.

Perpignan (16 mars). — De 75 à 95 francs suivant qualité.

Béziers (21 *mars*). — Vins : en raison de l'arrêt des transports; pas de cote. — Alcool trois-six de vin 86°, 700 francs; eau-de-vie de Béziers 52°, 440 francs; trois-six de marc à 86°, 480 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 290 francs.

ALGÉRIE. Cote officielle de la Chambre d'Alger (16 mars). — Vins algériens nus, quai Alger : 62 à 76 francs suivant degré; blancs, 66 à 85 francs.

SUD-OUEST. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.100 à 1.200 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.300 à 1.500 francs le tonneau; bourgeois, de 2.000 à 2.500 francs; crus classés, de 2.500 à 3.800 francs et au-dessus. — *Dordogne :* de 1.050 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1.400 à 1.600 francs. — *Charentes :* 220 à 230 francs la barrique; grande Champagne, le degré distillation à 11 fr. 25. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 225 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 225 à 275 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 fr. la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 francs. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 100 à 120 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 105 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 90 à 110 francs; les blancs, de 100 à 110 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 100 à 115 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 110 à 120 francs l'hectolitre.

EST. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 325 à 350 francs; vins fins, 1.000 à 2.000 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 200 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 350 à 450 francs. — *Beaujolais :* 250 à 320 francs la pièce pour les ordinaires et 340 à 375 francs pour les supérieurs. — *Mâconnais :* les 1918, 250 à 325 francs la pièce pour les vins communs et 350 à 400 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 375 à 500 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 160 à 180 francs; les Arbois, de 175 à 200 francs; blancs, de 180 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 300 à 320 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 180 à 200 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 200 à 220 francs. — *Savoie :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs. — *Champagne :* Ay, 1.400 fr. à 1.500 francs la pièce; Avenay, 900 francs; Vertus, 1.200 francs; Bouzy, 1.500 fr. (cuvée), soit 4 francs le kilogramme de raisin.

CENTRE et OUEST. — *Anjou :* Vins rouges, 250 à 300 francs pour les ordinaires et 300 à 400 francs pour les cuvés; vins blancs, de 225 à 400 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 225 à 250 francs la barrique de 228 litres le rouge, et 260 à 300 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 225 à 250 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 230 à 300 francs. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 150 à 225 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 130 francs l'hectolitre. — *Allier :* 280 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre. — *Loire-Inférieure :* Muscadet, 1er choix 1918 (nu), 400 à 425 francs, 2e choix, 375 à 400 francs; Grosplant, 1er choix 1918 (nu), 300 à 325 francs, 2e choix, 280 à 300 francs.

Céréales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 68 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr. les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. ; méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, 53 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 48 fr. 22; Chicago, » » ; Buenos-Ayres, 25 fr. 68.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 130 à 150 fr. les 100 kilogrammes. — Pommes de terre, de 40 à 45 fr. les 100 kilogrammes, gare départ. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 60 à 70 fr. ; paille d'avoine, 55 à 65 fr. ; foin, 250 à 260 fr. ; luzerne, 250 à 260 fr. — Caroubes, 70 fr. — Graines (marque B) de trèfles, 475 francs ; de luzerne, 250 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* de 400 à 420 fr. suivant provenance, les 100 kilogrammes. — *Lin* et *Colza* : non taxées, le lin 5 fr. 05, le colza à 6 fr. 50 le kgr. — *Suifs* : à 240 fr. — *Miels* : Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, 700 francs ; Trois-six, Midi, à 86°, 670 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 170 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 50 à 6 fr. — Veaux, 5 fr. 50 à 8 fr. 50. — Moutons, 9 fr. à 12 fr. — Porcs, 7 fr. 14 à 7 fr. 86.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels aux nos 1281 et 1282. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 31 fr. ; superphosphate minéral 16/18, 26 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 14 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, détaxés : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 500 à 1.500 fr. — Pommes, 250 à 450 fr. — Noix, 100 à 250 fr. — Oignons, 70 à 120 fr. — Ail, 300 à 500 fr. — Carottes, 40 à 80 fr. — Navets, 30 à 50 fr. — Epinards, 80 à 100 fr. — Choux-fleurs du Var, pièce, de 0 fr. 90 à 2 fr. — Citrons, 25 à 35 fr. — Mandarines, le 100, de 15 à 30 fr. — Oranges, de 50 à 100 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du 16 au 22 mars 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	8 »	3 »	5. 5	»	....16....	10 »	2 »	6 »	»
Lundi.....	8 »	4 »	6 »	0	....17....	7 »	3 »	5 »	»
Mardi.....	8 »	2 »	5 »	0	....18....	8 »	2 »	5 »	2
Mercredi..	9 »	— 1 »	4 »	2	....19....	10 »	0 »	5 »	2
Jeudi.....	8 »	0 »	4 »	5	....20....	8 »	6 »	7 »	14
Vendredi..	11 »	2 »	6. 5	5	....21....	12 »	5 »	8. 5	2
Samedi....	7 »	3 »	5 »	1	....22....	8 »	3 »	5. 5	2
	STRASBOURG					BORDEAUX			
Dimanche.	9 »	0 »	4. 5	»	....16....	9 »	2 »	5. 5	»
Lundi.....	4 »	2 »	3 »	0	....17....	10 »	3 »	6. 5	»
Mardi.....	» »	» »	» »	1	....18....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	6 »	— 2 »	2 »	4	....19....	12 »	2 »	7 »	6
Jeudi.....	7 »	— 2 »	2. 5	»	....20....	10 »	5 »	7. 5	15
Vendredi..	8 »	— 2 »	3 »	0	....21....	12 »	5 »	8. 5	7
Samedi....	5 »	— 0 »	2. 5	11	....22....	7 »	2 »	4. 5	6
	LYON					NANTES			
Dimanche.	10 »	2 »	6 »	0	....16....	10 »	2 »	6 »	»
Lundi.....	8 »	2 »	5 »	»	....17....	10 »	3 »	6. 5	»
Mardi.....	8 »	1 »	4. 5	1	....18....	10 »	3 »	6. 5	»
Mercredi..	6 »	— 1 »	2. 5	1	....19....	10 »	4 »	7 »	3
Jeudi.....	8 »	0 »	4 »	1	....20....	9 »	3 »	6 »	14
Vendredi..	11 »	4 »	7. 5	3	....21....	9 »	1 »	5 »	2
Samedi....	6 »	— 5 »	0. 5	22	....22....	7 »	1 »	4 »	1
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	15 »	4 »	9. 5	»	....16....	16 »	8 »	12 »	3
Lundi.....	15 »	3 »	9 »	»	....17....	14 »	6 »	10 »	3
Mardi.....	14 »	4 »	9 »	»	....18....	12 »	6 »	9 »	12
Mercredi..	11 »	2 »	6. 5	»	....19....	14 »	5 »	9. 5	7
Jeudi.....	12 »	2 »	7 »	6	....20....	15 »	12 »	13. 5	»
Vendredi..	11 »	6 »	8. 5	1	....21....	21 »	12 »	16. 5	»
Samedi....	14 »	4 »	9 »	»	....22....	20 »	8 »	14 »	3

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE — FONDÉE EN 1825

USINE : à Saint-Denis (Seine) — **BUREAUX :** 130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE — **LAINE**

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN TABLETTES	EN POUDRE	EN SOLUTION
Tablettes marquées LAINE	Poudre LAINE	Gélatine LAINE liquide
Solubles à chaud seulement	*Soluble dans l'eau froide.*	*Soluble dans l'eau froide*
PRIX 10 FR. LE KILOG.	PRIX 12 FR. LE KILOG.	PRIX 5 FR. LE LITRE (2 litres pour 1 kilo)
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.	En *Bidons* de 500 gr.	En *Flacons* de 1 litre
Envir. 20 *tabl. pour* 50 *hectolitres.*	20 *doses pour* 50 *hectolitres*	20 *doses pour* 50 *hectolitres*

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B.— S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES
PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.
BÉZIERS (Hérault)

LA "CIANAMIDE"

L'ENGRAIS AZOTÉ PAR EXCELLENCE
sera mise à nouveau à la disposition de l'Agriculture
pour la campagne d'Automne 1919

CULTIVATEURS !!

En attendant qu'il puisse vous être rendu, documentez-vous sur ce merveilleux fertilisant et demandez la notice gratuite à :

LA CIANAMIDE, 25, RUE DE CLICHY, 25, **PARIS**

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. : CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — Prix : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, **PARIS** *(18e arrond^t)*

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULES**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 m/m d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrond^t)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

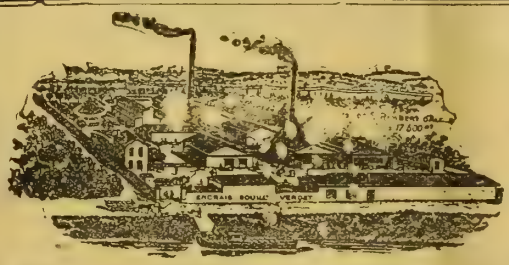
MAISON D. MOREL ✡, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091. En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre. Réelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.

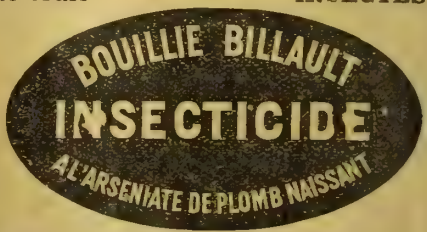


ENGRAIS
Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORTS

M^on F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France
FONDÉE A VIENNE EN 1865 — Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné, Échantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & C°, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

Reconstitution de Vignobles

VIGNES AMERICAINES

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

PAUL GROS & C°

ROYAN
Charente-Inférieure.

ALGER
13, Avenue Pasteur.

LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

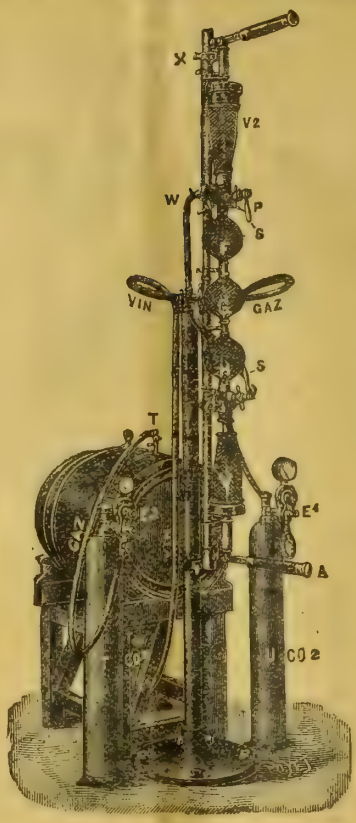
pour
la
Préparation
Instantanée
des

VINS
MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR

de la Société

des Viticulteurs

de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR
INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime
complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur.
Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure.
Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, ✻. ✠. **Château de Mercey,**
MONBELLET (S.-et-L.)

L'Engrais le plus puissant, c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

14 USINES

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone { 1.31 / 4.47

Maison L.-A. ANGIBAUD *Fondée en 1877*

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

SEUL FABRICANT

LA ROCHELLE

Dosages garantis sur facture — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes, à **Besselue et Moulin Rompu**, et reliées entre elles et aux Chemins de Fer de l'Etat, par embranchements spéciaux.

La Cie du **Guano de poisson français** est la **seule** en France qui prépare les engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés dont elle a la propriété exclusive et un arrêt de la Cour d'Appel de l'année 1914 l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

La fabrique Louis-André **Angibaud** de **La Rochelle** a été créée par ce dernier en 1877. En 1912, elle est devenue la Cie du **Guano de poisson français**. M. **Angibaud** s'est adjoint comme associé M. **Jodet-Angibaud**, son gendre. Ce dernier dirige et exploite la maison avec la firme " Cie du **Guano de poisson français** ".

3 brevets d'Invention — 39 années de pratique et de perfectionnements.

Vente aux agriculteurs ▲ Brochure franco

ÉTIENNE VERNETTE

BÉZIERS

ETIENNE VERNETTE, A BÉZIERS

FIG. 73

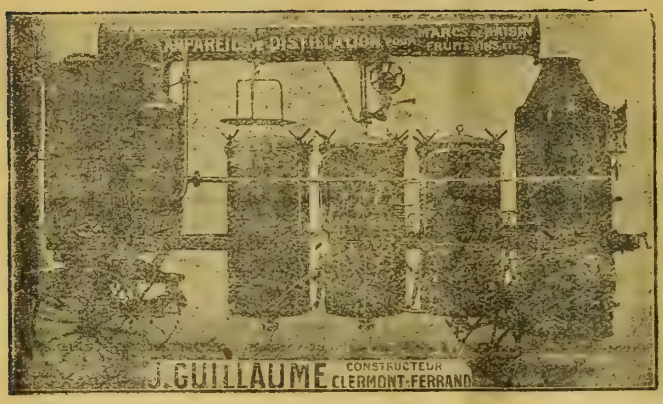
FIG. 74

FIG. 75

TABLE DES MATIERES

Des 40 premiers volumes de la *Revue de Viticulture*

Prix **10 fr.** — Pour nos Abonnés : **5 fr.**



ALAMBICS ET
APPAREILS A DISTILLER

M. GUILLAUME Fils

à CLERMONT-FERRAND
(Puy-de-Dôme)

Demander le catalogue
en signalant la Revue de Viticulture

Ferdinand BOUISSET

Membre de la Société des Agriculteurs de France
Propriétaire à MONTAGNAC (Hérault).

SEUL DÉTENTEUR DIRECT DES HYBRIDES

MILLARDET ET DE GRASSET

Pour les TERRAINS SECS, HUMIDES ET CALCAIRES
420-A, 41-B, 106-8

ENVOI DU CATALOGUE SUR DEMANDE

Les Etablissements Spéciaux de Viticulture

E. SALOMON & Fils

THOMERY (S.-et-M.)

Doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs vignes

PRIX-COURANTS & CATALOGUE ENVOYÉS FRANCO

L'ANOXYDINE-SERVŒNOL

Composition de tannin pour vins (ŒNOTANNIN)
et de bisulfites alcalins garantis purs (APPERTOL)
en poudre ou en pastilles

Conserve les Vins en cours de route et en cave même en vidanges

CHEVALLIER-APPERT, PARIS

Gustave MOQUELET, *Viticulteur* à BUCÈS-LÈS-GY (Haute-Saône).

A VENDRE : Belles boutures pour pépinières Gaillard 157; Seibel 128. 156, 1.000, 1.077 et autres. — Prix très modérés

BOUILLIE
BORDELAISE
CÉLESTE

LIVRAISON IMMÉDIATE

USINES JULLIAN FRÈRES

LES FILS DE M. JULLIAN AINÉ, SRS

BÉZIERS

SOUFRE TITAN. — Le stock accordé par le Ministre de l'Agriculture étant épuisé, nous ne pouvons plus nous engager, mais nous espérons recevoir un lot supplémentaire et avertirons alors notre clientèle.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

Pour favoriser le développement du Commerce et de l'Industrie en France

Société anonyme fondée en 1864

CAPITAL : 500 MILLIONS

SIÈGE SOCIAL : 29, boulevard Haussmann, Paris (9e).
SUCCURSALE : 134, rue Réaumur (place de la Bourse), Paris.

AGENCES DE PROVINCE :

*ABBEVILLE. — AGDE. — *AGEN. — *AIX (en Provence). — *AIX-LES-BAINS. — *ALAIS. — *ALBERT. — *ALBERTVILLE. — *ALBI. — *ALENÇON. — *AMBERT. — *AMBOISE. — *AMIENS. — *ANDELYS (LES). — *ANGERS. — *ANGOULÊME. — *ANNECY. — *ANNEMASSE. — *ANNONAY. — *APT. — *ARCACHON. — *ARGENTAN. — *ARGENTON-S.-CREUSE. — *ARLES. — *ARMENTIÈRES. — *ARRAS. — *AUBAGNE. — *AUBENAS. — *AUBUSSON. — *AUCH. — *AURAY. — *AURILLAC. — *AUTUN. — *AUXERRE. — *AVALLON. — *AVESNES. — *AVIGNON. — *AVIZE. — AVRANCHES. — AY. — *BAGNÈRES. — *BAGNÈRES-DE-BIGORRE. — BARBENTANE. — *BARBEZIEUX. — *BAR-LE DUC. — BAR-SUR-AUBE. — *BAR-SUR-SEINE. — *BASSÉE (LA). — *BAYEUX. — *BAYONNE. — *BEAUNE. — *BEAUVAIS. — *BELFORT. — *BELLEGARDE. — *BELLEY. — *BERGERAC. — BERGUES. — *BERNAY. — *BESANÇON. — *BÉTHUNE. — *BÉZIERS. — *BIARRITZ. — BLOIS. — *BOHAIN. — *BOLBEC. — *BORDEAUX. — *BOULOGNE-SUR-MER. — *BOURBONNE-LES-BAINS. — *BOURG. — *BOURGES. — *BOURGOIN. — BRESSUIRE. — *BREST. — *BRIEY. — *BRIGNOLES. — *BRIVE. — *CAEN. — *CAHORS. — *CALAIS. — *CAMBRAI. — *CANNES. — *CARCASSONNE. — *CARENTAN. — *CARPENTRAS. — *CASTELSARRASIN. — *CASTRES. — *CAUDRY. — CAVAILLON. — *CETTE. — *CHALON-SUR-SAONE. — *CHALONS-SUR-MARNE. — *CHAMBÉRY. — CHAMBON-FEUGEROLLES. — *CHANTILLY. — *CHARLEVILLE. — CHARMES. — CHAROLLES. — *CHARTRES. — *CHATEAUDUN. — CHATEAULIN. — CHATEAUNEUF-SUR-CHARENTE. — CHATEAURENARD (B.-R.). — *CHATEAUROUX. — *CHATEAU-THIERRY. — *CHAUMONT. — *CHAUNY. — CHAZELLES-SUR-LYON. — *CHERBOURG. — *CHINON. — *CLAMECY. — *CLERMONT-FERRAND. — *CLUNY. — *COGNAC. — *COMINES. — *COMPIÈGNE. — *CONDOM. — CONTREXÉVILLE. — *CORBEIL. — *COSNE. — *COULOMMIERS. — *COUTANCES. — *CREIL. — *CREST. — *CREUSOT (LE). — *DAX. — *DEAUVILLE. — *DENAIN. — *DIEPPE. — DIGOIN. — *DIJON. — *DINAN. — *DINARD. — *DOLE. — DOMFRONT. — *DOUAI. — DOUE-LA-FONTAINE. — *DOULLENS. — *DRAGUIGNAN. — *DREUX. — *DUNKERQUE. — *ELBEUF. — *EPERNAY. — *ÉPINAL. — ESTAIRES. — *ÉTAMPES. — *EU. — *EVIAN-LES BAINS. — *ÉVREUX. — *FALAISE. — FLÈCHE (LA). — *FOIX. — *FONTAINEBLEAU. — *FONTENAY-LE-COMTE. — FOUGEROLLES. — *FOURMIES. — *GAILLAC. — *GANNAT. — *GAP. — *GIEN. — *GISORS. — GIVET. — GIVORS. — GOURNAY-EN-BRAY. — *GRANVILLE. — *GRASSE. — GRAULHET. — *GRAVELINES. — *GRAY. — *GRENOBLE. — *GUINGAMP. — *GUISE. — *HAVRE (LE). — *HIRSON. — *HONFLEUR. — *HYÈRES. — *ISSOUDUN. — JARNAC. — *JONZAC. — *JUSSEY. — *LAIGLE. — *LANGON. — *LAGNES. — *LANNION. — *LAON. — *LAPALISSE. — *LAVAL. — LAVELANET. — *LAVAUR. — *LENS. — *LÉZIGNAN. — *LINOUSNE. — LIGNY-EN-BARROIS. — *LILLE. — *LIMOGES. — *LISIEUX. — *LOCHES. — *LODÈVE. — *LONGWY. — *LORIENT. — *LOUDUN. — *LOUVIERS. — *LUNÉVILLE. — *LURE. — *LUXEUIL. — *LYON. — *MACON. — *MAISONS-LAFFITTE. — MAUBERS. — *MANS (LE). — *MANTES. — *MARMANDE. — *MARSEILLE. — *MAUBEUGE. — *MAYENNE. — *MEAUX. — *MELUN. — *MENTON. — *MÉRU. — *MERVILLE. — *MEZIÈRES. — *MEURSAULT. — MEYMAC. — MIRECOURT. — *MILLAU. — *MOISSAC. — *MONTARGIS. — *MONTAUBAN. — *MONTBÉLIARD. — *MONT-DE-MARSAN. — *MONTDIDIER. — *MONTE-CARLO. — *MONTÉLIMAR. — *MONTERSAU. — *MONTLUÇON. — *MONTPELLIER. — *MONTREUIL-SUR-MER. — MONTRICHARD. — *MORET-SUR-LOING. — *MOREZ-DU-JURA. — *MORLAIX. — *MOULINS. — *NANCY. — *NANTES. — *NANTUA. — *NARBONNE. — *NEMOURS. — *NEVERS. — *NICE. — *NIMES. — *NIORT. — *NOGENT-LE-ROTROU. — *NOYON. — NUITS-ST-GEORGES. — *OLORON-STE-MARIE. — *ORLÉANS. — *ORTHEZ. — *OYONNAX. — *PAMIERS. — PARTHENAY. — *PAU. — *PÉRIGUEUX. — PÉRONNE. — *PERPIGNAN. — PERTUIS. — *PÉZENAS. — PITHIVIERS. — *POITIERS. — PONS. — *PONT-A-MOUSSON. — *PONT-AUDEMER. — PONT-DE-BEAUVOISIN. — *PONTIVY. — *PONT-L'ÉVÊQUE. — *PONTOISE. — *PROVINS. — *PUY (LE). — *QUESNOY (LE). — *QUIMPER. — *RAMBOUILLET. — *REDON. — *REIMS. — *REMIREMONT. — *RENNES. — *RÉOLE (LA). — RETHEL. — REVEL. — *RIVE-DE-GIER. — *ROANNE. — *ROCHEFORT-S-MER. — *ROCHELLE (LA). — *ROCHE-S.-YON (LA). — *RODEZ. — *ROMANS. — *ROMILLY-SUR-SEINE. — *ROMORANTIN. — *ROUBAIX. — *ROUEN. — *ROYAN. — *RUEIL. — RUFFEC. — *ST-AFFRIQUE. — *ST-AMAND. — *ST-BRIEUC. — *ST-CHAMOND. — *ST-CLAUDE. — *ST-CLOUD. — *ST-DIÉ. — *ST-DIZIER. — *ST-ÉTIENNE. — *SAINT-FLOUR. — STE-FOY-LA-GRANDE. — *ST-GAUDENS. — *ST-GERMAIN-EN-LAYE. — ST-GIRONS. — *ST-JEAN-D'ANGÉLY. — *ST-JEAN-DE-LUZ. — *ST-LO. — ST-LOUP-S.-SEMOUSE. — *ST-MALO. — *ST-NAZAIRE. — *ST-OMER. — *ST-QUENTIN. — ST-REMY (B.-DU-RH.). — ST-SERVAN. — SALIES-DE-BÉARN. — *SAINTES. — SALINS-DU-JURA. — *SALON. — SANCOINS. — *SARLAT. — *SAUMUR. — *SEDAN. — *SEMUR. — *SENLIS. — SENONES. — *SENS. — *SÈVRES. — *SOISSONS. — *TARARE. — *TARASCON. — *TARBES. — *TERRASSON. — *THIERS. — *THIZY. — *THONON-LES-BAINS. — *THOUARS. — *TONNERRE. — *TOUL. — *TOULON. — *TOULOUSE. — TOURCOING. — *TOURNUS. — *TOURS. — TRÉPORT (LE). — *TROUVILLE. — *TROYES. — *TULLE. — TULLINS. — *UZÈS. — *VALENCE. — VALENCE-D'AGEN. — *VALENCIENNES. — *VALOGNES. — *VALRÉAS. — *VANNES. — *VENDOME. — *VERNEUIL-S.-AVRE. — *VERNON. — *VERSAILLES. — VERVINS. — *VESOUL. — *VICHY. — *VIENNE. — *VIERZON. — VILLEDIEU-LES-POÊLES. — *VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE. — *VILLEFRANCHE-SUR-SAONE. — *VILLENEUVE-S.-LOT. — *VILLENEUVE-S.-YONNE. — VILLERS-COTTERETS. — VILLEURBANNE. — *VITRÉ. — *VOIRON. — VOUZIERS. — YVETOT.

AGENCES A L'ETRANGER : Londres, 53, Old Broad Street; Saint-Sébastien (Espagne), 37, avenue de la Libertad.

CORRESPONDANT EN BELGIQUE : Société Française de Banque et Dépots : Bruxelles, 70, rue Royale ; Anvers, 22, place de Meir.

La Société a, en outre, **100** Bureaux et Agences à Paris et dans la banlieue, et des correspondants sur toutes les places de France et de l'Etranger.

OPÉRATIONS DE LA SOCIÉTÉ :

Dépôts de fonds à intérêts en compte ou à échéance fixe; — **Ordres de Bourse** (France et Etranger) ; — **Souscriptions sans frais** ; — Vente aux guichets de valeurs livrées immédiatement (Obl. de Ch. de fer, Obl. et Bons à lots, etc.) ; — **Escompte et encaissement de Coupons français et étrangers** — **Mise en règle de titres** ; — **Avances sur titres** ; — **Escompte et Encaissement d'Effets de Commerce** ; — **Garde de Titres** ; — **Garantis contre le remboursement au pair et les risques de non-vérification des tirages** ; — **Virements et chèques sur la France et l'Etranger** ; — **Lettres de crédit et Billets de crédit circulaires** ; — **Change de monnaies étrangères** ; — **Assurances** (vie, incendie, accidents), etc.

SERVICE DE COFFRES-FORTS

au siège social, dans les succursales, dans plusieurs bureaux et dans un très grand nombre d'agences; compartiments depuis **8** *fr. par mois*

Tarif décroissant en proportion de la durée et de la dimension.

(*) Les agences marquées d'un astérisque sont pourvues d'un service de coffres-forts

GALLIA

SOCIÉTÉ FRANÇAISE ANONYME
DE PRODUITS AGRICOLES ET ANTICRYPTOGAMIQUES

Au Capital de 250.000 francs entièrement versé.

DIRECTEUR COMMERCIAL : **Henri POUS**

DIRECTEUR TECHNIQUE : **Pierre CARLES**, INGÉNIEUR-AGRICOLE

Bouillie Cuprique « GALLIA »

Efficacité Incontestable
Ne brûle pas, n'engorge pas
N'est pas enlevée par les eaux de pluie.

Soufre à l'Hydrate de Cuivre GALLIA

Stéatite Cuprique GALLIA

Soufre au Chlorure de Baryum P.C.

Action absolue contre l'oïdium.

USINE et BUREAUX :
Avenue de la Font-Neuve, BÉZIERS

Téléphone : 9,94

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2.18, Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot.** — Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis**, **Eudémis**, **Pyrale**, **Altise**, **Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome

62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

DUCHESNE ET Cie

273, Rue Paul-Bert — LYON

Rapidité — Commodité
Exactitude — Aucun poids

Catalogue général sur demande

LA LYONNAISE

Spécialité de Bascules pour VINS et pour tous usages. Bascules à bétail, Pont à bascules pour Communs, Balances, etc.

Vous pouvez redonner la

VIE A VOS VIGNES

AVEC 60 grammes DE

RADIOACTIF

RENSEIGNEMENTS ET COMMANDES :

Comité technique et agricole du RADIOACTIF B. D. R.

13, rue Vignon, PARIS

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

GRANDE CULTURE DE VIGNES FRANCO-AMÉRICAINES

LEO FOURNIER

CASTILLON (Gironde) *Téléphone 34*

Maison fondée en 1885. — *Pépinières soumises au contrôle de l'Etat*

Succursale à KOUBA-ALGER

Cépages du Midi, du Bordelais, du Centre

BOUTURES POUR GREFFAGES ET PRODUCTEURS DIRECTS

P.-S. — Nos Clients d'Algérie sont priés d'adresser leurs demandes à à **M. Maurice FOURNIER, KOUBA-ALGER.**

USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE

ENGRAIS CHIMIQUES

SULFATE DE CUIVRE

Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE

SKAWINSKI

L'ETOILE

Poudre Médocaine pour faire la Bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne

J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

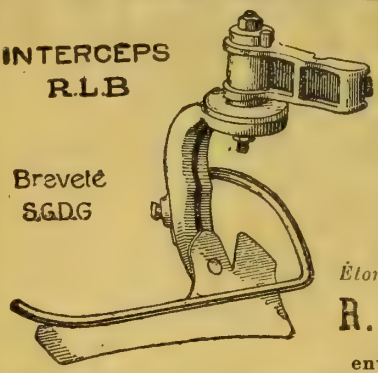
FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VIN à courant continu, à bras et au moteur. — **ROBINETTERIE**
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à grande vitesse pour moteurs rapides.
Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

INTERCEPS R.L.B

Breveté S.G.D.G



Vignerons !!!
Révolution dans la culture de la vigne

PAR L'INTERCEPS R. L. B.
Travail automatique des rangs
Économie de main-d'œuvre 20 à 30 fr. par jour

L'INTERCEPS R.L.B. à soc équilibré
Diffère de tout ce qui a été fait jusqu'à ce jour
Étonne par sa simplicité - Surprend par son rendement

R. LAIGRET, Inventeur-Constructeur
14, r. d'Artois, Blois (L.-et-Ch.)
Catalogues et renseignements envoyés sur demande - Nombreuses références

LA VIGNE NOUVELLE PAR LES HYBRIDES DIRECTS
Plants racinés et boutures des meilleurs Nos de Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Gaillard, Oberlin, Jurie, Castel, Malègue, Baco, Noah, sélectionné, etc.
Plusieurs milliers de boutures des Nos fameux de Seibel 4643, Baco no 1 et 22A

Gamay, Chaudenay et Fréau de 1 et 3 ans sur Gloire, 101 14, 3309 et 1202

Souscription pour plants greffés à livrer automne 1919, printemps 1920

Prix-courant et renseignements à **Cl. LETOURNEAU**, propriétaire à Burgy (Snc-et-Lre)

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT POUR LES VENDANGES & LES VINS
Le durcissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.
ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻. Clermont-Ferrand Puy-de-Dome.

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC
DORDOGNE

Grandes CULTURES de tous VÉGÉTAUX
VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX
pour le traitement des maladies cryptogamiques

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE
CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES
Les Établissements POULENC Frères
92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

AMÉLIORATION DES VINS
PAR
Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le
BIO-SULFITE JACQUEMIN
Solution nutritive sulfitée titrée
A base de glycéro-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.
INVENTION G^e GIMEL
Breveté S. D. G. D.
(Sulfitage et phosphatages simultanés)
Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.
affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 7 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur Bio-Sulfite *et* Multilevures.

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES
OU
Multilevures
RADIOACTIVES JACQUEMIN
PRÉPARÉES A
LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)
RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE
Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à M. Georges JACQUEMIN, O ✱, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de MALZEVILLE, près Nancy.

MAISON RECOMMANDÉE
M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant, O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, CARPENTRAS (Vaucluse)

Qui disposent d'un stock important de plants racinés greffés dans les variétés suivantes : sur 3309 et Lot.

CARIGNANS, ARAMONS, CINSAULTS, GRANDS NOIRS, CLAIRETTES, CHASSELAS, GRENACHES, PLANTS VERTS OU SERVANTS, PRODUCTEURS DIRECTS DES MEILLEURS NUMÉROS AINSI QUE D'UNE RICHE COLLECTION DE RAISINS DE TABLE.

Souscription ouverte pour plantations Automne 1919 — Printemps 1920

ANALYSE GRATUITE DES TERRAINS

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 0/0 d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE

Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la Pyrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE**.

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIÈRES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales).

Machine à Rincer — FABRIQUE SPÉCIALE D'ARTICLES DE CAVE — Machine à Boucher

H. THIRION I.Q à NC

Constructeur Breveté S. G. D. G.

10-12, rue Fabre-d'Egiantine (Métro : Nation), Paris

MÉDAILLE D'OR EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900

GRANDS PRIX AUX EXPOSITIONS UNIVERSELLES

Liège 1905, Milan 1906, Bordeaux 1907, Londres 1908, Bruxelles 1910

Hors Concours, Membre du Jury Turin 1911 et Gand 1913.

MACHINES MODERNES

à Rincer, Tirer, Boucher et Capsuler les bouteilles

MARCHANT A BRAS OU AU MOTEUR

PORTE-BOUTEILLES & EGOUTTOIRS EN FER, etc.

Demander le catalogue V. n° 48

LE SIMPLEX Brevetés. G. D. G.

LE SIMPLEX bté S.G.D.G.

FERNAND DE FOURNAS

Château de la Seignoure, BRAM (Aude)

BOIS GREFFABLES de toutes variétés.

Beaux racinés — Hybrides greffés soudés — Boutures Baco n° 1

Spécialité de **Producteurs Directs** à grands rendements, ayant donné de grosses récoltes en 1917 avec un traitement ; blancs, rouges et roses. Variétés très hâtives. Authenticité absolue.

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets

MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT

Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol

PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTÉRICIDE, TRÈS PUISSANT

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :

Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882
Société des Agriculteurs de France, 1866; Exposition Internationale de Nice, 1884

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES

Épernay, 1861 et 1894; Bordeaux, 1895 ; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt GARDET, à APT (Vaucluse), ou à Lt GARDET, à ORAN (Algérie).

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. BERTRAND. — Prix : 5 fr.

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

PARIS. — Imp. Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1292 Paris, 3 Avrvil 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut,
Membre de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

A. Chauvigné..... La vérité sur les Hybrides producteurs direct..... 209
L. Moreau et E. Vinet... Mise en bouteilles des vins blancs..... 213

Actualités. — Quelques mots sur le parasitisme et le traitement de Lathrœa clandestina (*avec planche en couleurs*). (P. M.). — L'enseignement de l'agriculture et l'ouvrier agricole (Georges Rabault). — Le nitrate d'ammoniaque en viticulture (C.). — L'ensilage des sarments feuillus; production d'aicools et d'acide tartrique. — Faveurs aux transports des vins espagnols et italiens (Gustave Coste). — Les stocks de bois de l'armée pour la tonnellerie (E. Tisserand, Jean Cazelles). — Jurisprudence : Mélange de vin et de cidre (F. C.). — Avis aux agriculteurs concernant la vente des engrais de potasse d'Alsace. — Résultats définitifs de 1917 pour la production agricole. — Concours pour dix-sept postes de directeur des services agricoles. — Essais publics d'appareils de culture mécanique en Lorraine et en Alsace. — Le Palais de l'Agriculture (J. M.). — Concours d'admission à l'Institut national agronomique et aux Ecoles nationales d'agriculture. — Bibliographie : Les propos d'un paysan, par Auguste Chauvigné; Almanach de la Société des Agriculteurs de France..... 216

Revue commerciale. — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nîmes, Montpellier, Perpignan, Béziers, Algérie. — Cours des principaux produits agricoles : Céréales; pommes de terre et légumes secs; fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne; huiles d'olive, de lin, de colza; suifs; miels; esprits et sucres; bétail; engrais, tourteaux, etc...; fruits et primeurs..... 223

Bulletin météorologique..... 224

La Revue de Viticulture paraît, à Paris, le JEUDI de chaque semaine; elle publie de nombreuses figures et planches en couleurs.

ABONNEMENTS

France et Colonies: Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

BUREAUX

35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).

Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES
DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES
FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

Vous avez le plus grand intérêt
A INSTALLER PARTOUT
(Immeubles, Villas, Châteaux, Usines, etc.

Chaudière pour chauffage à eau chaude.

Le chauffage central

(Eau chaude, vapeur à basse pression, etc.)

Seul mode de chauffage propre, sûr, pratique, merveilleusement réglable, très hygiénique, très économique et augmentant la valeur de tous les immeubles.

Applicables en tous lieux, à toutes habitations et à tous corps de bâtiments.

Demandez tous renseignements, conseils aux Ingénieurs-Constructeurs spécialistes des

Etablissements SULZER 7, Avenue de la République :: :: PARIS :: ::

Références par milliers. — *Succursales : Nice, Marseille, Lyon, etc.*

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE

Par P. VIALA et PACOTTET. — Prix : 3 francs.

SOLUTION ARSENICALE ANTISEPTIQUE

TRAITEMENT D'HIVER

PYRALUX

RADICAL CONTRE PYRALE
ET LA MORTALITÉ
DES SOUCHES

Seul *Fabricant*

PRODUITS OTTO BÉZIERS

CHARRUES VIGNERONNES "SYRACUSE"

CHARRUES, HOUES, PULVÉRISATEURS, HERSES, " John DEÉRÉ "

Tonnes et pompes à purin. Écrémeuses " REGO ". Instruments d'intérieur de ferme

Demander nos tarifs 1919

Ch. FAUL O. ✻ **et Fils** ✻ 47, rue Servan, PARIS (XIe arr^t).
Dépôt à LYON, 10, avenue Félix Faure

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pépinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs plants.

Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, **POITIERS**

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang
- comme **Adhérence** par les expériences de M. Aimé GIRARD.
- comme **Efficacité**, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCÈS CONSACRÉ PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, nie avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

GALLIA

SOCIÉTÉ FRANÇAISE ANONYME
DE PRODUITS AGRICOLES ET ANTICRYPTOGAMIQUES

Au Capital de 250.000 francs entièrement versé.

DIRECTEUR COMMERCIAL : Henri POUS

DIRECTEUR TECHNIQUE : Pierre CARLES, INGÉNIEUR-AGRICOLE O. ✠ ✠

Bouillie Cuprique « GALLIA »

Efficacité Incontestable
Ne brûle pas, n'engorge pas
N'est pas enlevée par les eaux de pluie.

Soufre à l'Hydrate de Cuivre GALLIA

Stéatite Cuprique GALLIA

Soufre au Chlorure de Baryum P.C.

Action absolue contre l'oïdium.

USINE et BUREAUX :
Avenue de la Font-Neuve, BÉZIERS
Téléphone : 9,94

POLY-SULFURES ALCALINS

CONTRE L'OÏDIUM LE MILDIOU,

L'ACARIOSE (COURT-NOUE),

les INSECTES

en solution simple ou combinés

aux sels de cuivre.

L^D Hugounenq & Co - LODEVE (Hérault)

Maison J. BABOU, 10, rue Trinité, Limoux (Aude)

Usine spéciale pour la fabrication de la

BOUILLIE DU MIDI

Produit nouveau à base d'hydrocarbonate cuprique gélatineux. Radical contre les maladies cryptogamiques de la vigne. Une seule garantie :
Bouillie superieure à toutes les autres
Adhérence et *mouillabilité* parfaites, *suspension* constante, *efficacité* absolue.

Prix, conditions et références sur demande.

Usine spéciale pour l'Epuration et le Décuscutage des Graines de Luzerne et de Trefle.

Graines de Luzerne extra, garantie sans cuscute, à 380 francs les 100 kgr.

Graines de Trèfle violet extra, garantie sans cuscute, à 730 francs les 100 kgs.

Graines de Sainfoin dite *Esparcette*, à 60 francs le sac de 30 kgs.

Vesces Fourragères et autres graines sur demande et au cours.

La Maison demande des Représentants sérieux. De fortes remises sont accordées aux Syndicats.

CASSAN FILS Constructeur BOURGOIN (Isère)

170 Médailles Or, Argent, etc. — Médaille d'Or Exposition universelle Paris 1900

LOCOMOBILES à foyer démontable. Breveté S. G. D. G.

BATTEUSES pour moyenne et grande culture. pour céréales et graines fourragères.

PRESSOIRS " LE FRANÇAIS ", à SOLETTE HYDRAULIQUE et à BIELLES ARTICULÉES

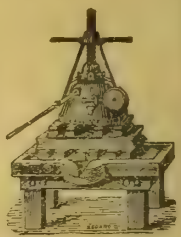
PRESSOIRS CONTINUS

FOULOIRS à VENDANGE

PRESSES à HUILE

Locomobile

Demander le Catalogue général


Pressoir hydraulique

L'ANOXYDINE-SERVŒNOL

Composition de tannin pour vins (ŒNOTANNIN) et de bisulfites alcalins garantis purs (APPERTOL)

en poudre ou en pastilles

Conserve les Vins en cours de route et en cave même en vidanges

CHEVALLIER-APPERT, PARIS

ASPERGE D'ARGENTEUIL

Perfectionnée N° 1.

100 Griffes (gare contre mandat) d'un an, **5.80** de 2 ans, 7.60 ; très fortes, 9.80 ; repiquées, extra-fortes, 11.25.

N° 00. "ASPERGE EXPRESS" Produisant la 2e année, le cent, 19 fr. ; les 50, 12 fr. ; les 25, 8 fr. avec notice.

N° 0. "PERFECTION" extra-hâtive, d'un an, 10 fr. ; repiquées, 13 fr. ; les 50 griffes, 6.60 et 8.60 ; les 25, 5 fr.

N° 1 BIS. "TRIOMPHE" NOUVEAUTÉ, mi-hâtive. *La plus Grosse Asperge du Monde* (Mêmes prix que le n° 0).

Tous nos Numéros, Marques et Noms sont DÉPOSÉS.

Catalogue-Méthode de Culture franco (Traité complet 75 cent).

H. LEVAUVRE Asparagiculteur-Spécialiste, à LA CHARITE (Nièvre).

Seule Maison réellement spéciale — *Médaille d'Or, Diplômes, etc.*

RÉFÉRENCES et ATTESTATIONS de Premier Ordre.

L'Asperge « Express » produit, dès la 2e année, des Asperges exquises et très grosses.

VIGNES AMÉRICAINES

J. GOYARD ✠ M. A.

Maison connue dans le monde entier

RÉFÉRENCES DE PREMIER ORDRE

Établissements : à ÉPERNAY (Marne)
ESSEY-lès-NANCY (Meurthe-et-Moselle)
MAISON-CARRÉE (Alger)
AIN-TEMOUCHANT (Oran)

Chaque Établissement reçoit les Commandes et les Correspondances des Régions l'intéressant

ENGRAIS

Chiquettes, Bourres de laine, Cornailles
Poudres d'os, Marc de colle
Sangs desséchés, Viandes desséchées
Guanos de Poisson

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque
Sulfate de Potasse, Cianamide
Superphosphates

MATIÈRES PREMIÈRES DIVERSES

USINE DE LA ROUBINE 40, Quai Port Notre-Dame BÉZIERS

Bouillie Bordelaise Céleste

LIVRAISON IMMÉDIATE

USINES JULLIAN FRÈRES

LES FILS DE M. JULLIAN AINÉ, Srs

BÉZIERS

SOUFRE TITAN. — Le stock accordé par le Ministre de l'Agriculture étant épuisé, nous ne pouvons plus nous engager, mais nous espérons recevoir un lot supplémentaire et avertirons alors notre clientèle.

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINÉS

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1918-1919
PRIX MODÉRÉS

MATÉRIEL VINICOLE

PRESSOIRS, POMPES

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et
TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { longueur 3m 70
largeur 0m 90 sans crampons
largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris

et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VIN à courant continu, à bras et au moteur. — ROBINETTERIE
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à grande vitesse pour moteurs rapides.
Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

A. BOUDE & FILS O. MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés seuls ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE",

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES RÉSERVOIRS PLANCHERS
Etude de projets

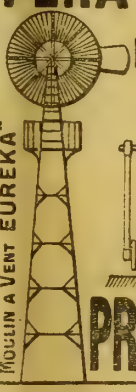
TUYAUX en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE

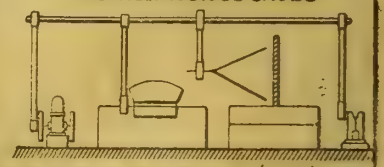
à **VIN**

R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE

PÉRA FRÈRES
N° 5
FLORENSAC
(Hérault)

INSTALLATION DE CAVES





PRESSOIRS mécaniques hydrauliques continus MABILLE

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Écrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERGÈZE (Gard).

A. ARNAL & Cie

NARBONNE, 2, quai d'Alsace, Tél. 1-90
CARCASSONNE, 13, boul. Omer-Sarraut, Tél. 2-93

ÉMULSION PYRALICIDE ARNAL

SIMPLICITÉ

PLUS DE CHAUX
PLUS DE CARBONATE
PLUS D'ARSÉNIATE DE SOUDE
PLUS D'ACÉTATE DE PLOMB
PLUS DE NICOTINE

EFFICACITÉ

PRÉPAREZ VOS BOUILLIES A

L'ARNALINE

PROCÉDÉ LUCIEN SEMICHON

2 kilos de Sulfate de Cuivre et 4 litres d'**ARNALINE**
dans CENT LITRES D'EAU détruisent

MILDIOU	PYRALE	COCHYLIS	EUDÉMIS

EFFECTUEZ VOS POUDRAGES A

L'AÉRO

1er Prix au Concours de Montpellier 1913

NOTICES ENVOYÉES SUR DEMANDE

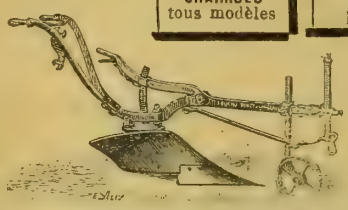
ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGE AIS (Indre-et- L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

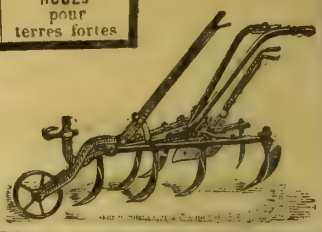
HOUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



MÈCHES SOUFRÉES "LABOR"

COMPRIMÉES

Se consumant **sans coulure, sans salir, sans déchet**

Dosage régulier en acide sulfureux pur, 30 0/0 d'économie

Procédé Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Établissements **Jane CHAMBON,** 4, Boulevard d'Accès, 4 MARSEILLE

Échantillons gratuits sur demande.

VIGNES AMÉRICAINES ET FRANCO-AMÉRICAINES

TONNERRE (YONNE) *Téléphone n° 31.*

LAVAUX

CHEVALIER du MÉRITE AGRICOLE

CENT MILLE plants greffés ROUGES & BLANCS toutes variétés sur tous porteurs recommandés.

CENT MILLE producteurs directs ROUGES & BLANCS toutes variétés et de tous hybrideurs.

Vastes champs d'expériences. — Importants vignobles.

VINS de ma récolte, Rouge, Blanc et Rosé. fins et ordinaires, en cercle et en bouteilles.

VINS EN GROS ET A LA COMMISSION

CIDRES DE POMMES, première qualité, fabriqué à la maison. **Expédition tous les jours**

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — **BÉZIERS**

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « **LE TITAN** » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « **PARFAITE** » » »
Soufre « **LE VRAI** » (au chlorure de Baryum).

ON DEMANDE A ACHETER

Les tomes **1, 2, 3, 5, 17, 25** et **37**

de la *Revue de Viticulture*

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1.600.000 fr. — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS

M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser a la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

CULTURE MÉCANIQUE DES VIGNES

ÉTABLISSEMENTS "AGRICULTURAL"

25, Route de Flandre, AUBERVILLIERS (Seine)

TÉL. : Paris, Nord 62-18, MÉTRO : Porte de La Villette

Nouveaux Modèles de TRACTEURS Agricoles et Viticoles

Ateliers de Constructions et de Réparations
Magasin de Pièces de Rechange

STATION PERMANENTE D'ESSAIS DE TRACTEURS

École pratique de conduite

Demander le Catalogue gratuit

BOUILLIE VIVAX

Microline "Poudre cuprique"

Action immédiate et durable

La Littorale JL Béziers

ATELIER STOFFEL — PARIS

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.

SAINT-LOUP (Marseille).

Imp. F. CHAMPENOIS, Paris

Lathræa Clandestina

Parasite de la Vigne

26e Année. — Tome L N° 1292 Paris, 3 Avril 1919.

REVUE DE VITICULTURE

LA VÉRITÉ SUR LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS (1)

Les lecteurs de cette *Revue* qui auront gardé le souvenir de l'opinion que nous avons émise, sous ce même titre, dans le numéro du 8 février 1917, ne seront pas surpris d'entendre notre voix donner encore une note discordante dans le concert des propagateurs des hybrides Producteurs directs.

A vrai dire, nous ne sommes pas seul de notre avis, nous sommes même légion parmi ceux qui défendent le vignoble français contre les redoutables intrusions dont il est menacé.

Au risque d'être accusé de routine et de manquer d'activité vers les horizons nouveaux de la science, nous prétendons, très nettement, jusqu'à nouvel ordre, rester sur nos conclusions antérieures, en ne dissimulant pas que les raisons qui dirigent le mouvement de la rénovation de nos vignobles par les Producteurs directs ne sont pas établies, de la part de la masse des viticulteurs qui s'y livrent, sur les sentiments si recommandables de probité culturale et de fierté nationale de la France traditionnelle.

Il paraît hors de doute que la cause unique de l'intérêt que le viticulteur porte à cette culture nouvelle est tout entière résumée dans cette formule : « Faire un gain plus fort avec un minimum de peine. » Il est probable que les Producteurs directs seraient restés dans une ombre funeste pour eux si on n'avait pas fait briller à leurs yeux de gros intérêts.

Certes, nul n'ignore que le viticulteur travaille pour recueillir le fruit de son labeur et de ses peines; il est juste qu'il soit indemnisé, et son intelligente direction constitue à la fois un bien légitime pour lui et l'une des richesses du pays.

Le tout est de savoir si, en portant sa faveur sur la culture des Producteurs directs, il n'abandonne pas le certain pour l'incertain, et s'il ne perd pas d'un côté plus qu'il ne retrouve de l'autre.

Nous avons fait connaître, en 1917, les raisons qui nous paraissent motiver une suspicion absolue sur les hybrides directs; nous ne croyons pas que le temps ait, depuis, modifié nos critiques; examinons aujourd'hui les observations que nous avons pu faire depuis deux ans.

Bien entendu, l'étude que nous en avons faite ne porte que sur les tentatives de culture qui ont été réalisées dans le Centre, en particulier en Touraine, et surtout dans notre voisinage immédiat, c'est-à-dire sur les terrains assez variés de la commune de Saint-Avertin.

Nous en tirerons cette première conséquence, que notre région centrale étant

(1) Fin de notre enquête de 1918-1919 sur les Producteurs directs. — N. D. L. R.

soumise à des conditions climatériques qui nous évitent, normalement, l'intensité des maladies cryptogamiques si redoutables dans les contrées méridionales, nous devons considérer que les Producteurs directs doivent d'autant mieux s'y comporter que les attaques sont moins violentes. De plus, n'ayant pas à craindre es excès de maturité qui développent le goût foxé des moûts, nous sommes en droit d'attendre des vins moins caractérisés.

Sous ces premières réserves, examinons les deux dernières récoltes.

La récolte de 1917. — Sous l'influence de conditions climatériques favorables au cours de l'année 1917, la sortie des mannes, la floraison et le développement des grappes s'étaient faits dans de bonnes conditions.

Les maladies cryptogamiques, et surtout le Mildiou, eurent peu de prise sur l'ensemble des Producteurs directs, c'est un fait qu'il est juste de constater. Mais, puisque nous examinons la question d'un œil impartial, il est également juste de faire remarquer : 1° que les invasions n'ont pas été violentes; 2° que trois sulfatages sur les cépages français, au cours de la saison, en ont été souvent vainqueurs; 3° que les vignes témoins que nous avons sous les yeux n'ont pas été également préservées par des traitements identiques.

La conclusion actuelle qu'il est permis de tirer de ce qui précède, établit que les Producteurs directs, en 1917, n'ont pas présenté la résistance uniforme, régulière et assurée qu'on serait autorisé à en attendre, d'après ce qu'on en dit, surtout en l'absence de l'intensité ordinaire des attaques.

Cependant, là où de bons résultats peuvent être relevés, l'abondance des grappes, leur rendement supérieur, la belle apparence des ceps chargés de fruits sont un fait acquis. Nos constatations ont porté sur les Seibel n° 1, et particulièrement favorables sur le n° 3. Un champ de n° 138 et de Baco n° 1 a présenté ces variétés dans un état plutôt lamentable, surtout sous le rapport de la sortie des mannes.

Quoi qu'il en soit, l'année 1917 peut être comptée comme une année favorable aux Producteurs directs, et nous avons eu le regret de constater l'extension des essais de culture.

La récolte de 1918. — La récolte de 1918 est venue à souhait confirmer toutes les préventions que nous avons déjà signalées contre les hybrides producteurs directs. Après 1917 que nous venons de représenter comme une bonne année, nous avons assisté au lamentable échec des principales qualités qu'on leur attribue avec trop d'assurance.

La sortie des mannes, contre toute prévision possible, avait été très faible; celles-ci, très peu nombreuses, n'ont pas eu à redouter le Mildiou de la grappe qui n'a pas sévi ; les grappes elles-mêmes n'étaient pas développées, elles sont restées peu ailées, contrairement à leur forme normale, tandis que ces remarques n'ont pu être constatées sur les autres cépages greffés du pays, dont la sortie et la croissance ont été régulières.

A cet état défavorable, deux accidents sont venus apporter une aggravation : l'attaque de Mildiou des premiers jours de juillet et la sécheresse qui a caractérisé l'été de 1918.

Dans une année comme celle-ci, où le Mildiou, par suite des circonstances

climatériques, a suspendu sa menace, le vigneron, toujours prêt à économiser des sulfatages quand il prétend que « l'année n'y est pas », a peu traité les vignes du pays, et pas du tout les Producteurs directs, en dehors du sulfatage préventif de mai, parce que ceux-ci vivent sur leur réputation de résistance, même sans traitement.

Il s'en est suivi que l'invasion subite et violente du début de juillet, qui a surpris bien des gens, a surpris aussi les vignes témoins de Producteurs directs, sur lesquelles nous avons la facilité de porter nos observations et sur notre propre école.

Les feuilles ont été fortement atteintes, elles ont tombé en partie, et il en est résulté un aspect peu brillant pour les grappes déjà réduites.

La période chaude est venue, sur le tout, compliquer un état inquiétant. Les grains, comme ceux des cépages français, ne se sont pas développés, pédoncules et pédicelles, manquant de végétation, se sont affaissés et les fruits ont pris un aspect misérable.

Le Rot Brun a fait également des ravages.

Pour les vignes en état de production, il y a donc eu déficit de rendement par suite de défaut de sortie des mannes, perte sensible causée par l'arrêt de la sève en raison du Mildiou, ainsi que de la sécheresse mal supportée par la plante.

En ce qui concerne une plantation de trois ans qui, selon les assurances qu'on promet ordinairement, aurait dû donner une appréciable récolte, nous avons constaté les mêmes phénomènes, augmentés par la jeunesse de plants encore mal établis dans le sol, et une apparence qui n'engageait pas le passant à suivre l'exemple, sans parler du défaut presque total de la récolte.

Conclusions. — Les conclusions qu'il est permis de tirer de cet état de choses, en conservant la ferme volonté d'en exclure toute idée de parti pris, apparaissent clairement à l'esprit et nous incitent à crier gare à ceux qui seraient tentés de suivre aveuglément le courant d'une mode nouvelle.

D'après ce qui précède, nous nous trouvons une fois de plus en face de constatations pratiques qui mettent en défaut les belles assurances qu'il ne faut pas accepter sans examen et sans la plus grande prudence.

Il ne nous paraît pas possible d'affirmer sérieusement que :

a) La fécondité des hybrides producteurs directs est constante et régulière;

b) Ceux-ci ne sont pas à l'abri d'une surprise même totale du Mildiou;

c) Ils ne résistent pas aussi bien que nos vieux ceps français greffés, à une sécheresse excessive;

d) Leur rendement, par suite, est variable et n'assure pas, quoi qu'il arrive, la grosse production régulière.

Si tous ces inconvénients subsistent, au moins comme une éventualité possible, de quelle nature sont donc les avantages qui pourraient nous engager à nous montrer infidèles envers une réputation mondiale et un passé qui remonte aux premiers âges?

A vrai dire, nous ne les découvrons pas; nous ne voyons pas ce qui pourrait motiver un tel sacrifice et nous ne pouvons manquer d'entonner notre couplet favori pour chanter la gloire et les vertus du vin français.

Malgré toutes les affirmations qui tendent à nous persuader que le vin des hybrides directs n'a rien à redouter de sa comparaison avec celui de la grande masse moyenne du vignoble national, nous nous sentons soutenu par des expériences de dégustation pour penser que la saveur et les qualités des deux rivaux ne sauraient être confondues ou comparées.

Un fait est indiscutable : les nouveaux venus peuvent remplir un rôle à côté de leurs aînés, mais ne sont pas dignes de les remplacer :

1° Parce qu'ils n'*assurent* pas le remède aux défauts des autres ;

2° Parce qu'ils donnent des produits nettement différents.

Ces dernières déclarations renferment une faiblesse dont nous devons nous accuser. Nous avons dit que les Producteurs directs pouvaient remplir un rôle *à côté* des vins français.

C'est vrai ; en choisissant, avec un soin précis, les terrains et les cépages comme le Madone, le Gaillard 194, le Baco n° 1, les Seibel n°s 1 et 3, pour les rouges, et les Seibel 793, 880, les Malègre 1 et 1157, les Couderc 235, le Girerd 157, pour les blancs, et en les cultivant sur des surfaces modérées on peut utiliser leurs produits pour les besoins des exploitations ou pour un but qui a fait donner à cette « purée septembrale » le nom de *Vin du pauvre.*

Mais voilà que nous regrettons ces deux expressions, dès que nous les avons écrites, pour deux raisons : Rabelais, en parlant de la purée de septembre, entendait vanter le vin fin dont il se délectait volontiers, et nous en sommes loin, hélas ! avec le jus mal odorant des directs. D'autre part, en nos jours d'après-guerre, il n'y a plus de « Vin du pauvre ».

Il y a encore, certes, des gens dont le gousset n'est pas très garni, mais ceux-là mêmes ne veulent pas boire de mauvais vin. S'ils sont petits propriétaires, ils ont la fierté de leur vin d'autrefois et ont conservé un goût délicat ; s'ils sont ouvriers, au milieu de leurs exigences nouvelles, ils affirment leur volonté de boire sec et bon. Il en résulte que le propriétaire n'a même plus la ressource de produire un vin médiocre et abondant pour en abreuver son personnel, ce que d'ailleurs nous ne regrettons pas, l'ouvrier ayant droit à la qualité comme les autres.

Après cela, que reste-t-il en faveur de la culture des Producteurs directs ? Un seul élément de succès : le désir de produire beaucoup pour gagner beaucoup d'argent. C'est un sentiment louable s'il est exercé en droit et en raison, mais il devient mauvais s'il a pour conséquence de fausser le goût du consommateur et de sacrifier tout au veau d'or qui s'installe partout de nos jours et projette, par ses naseaux enflammés, un souffle de furie.

S'il est reconnu que la culture nouvelle n'apporte pas des compensations sérieuses aux dangers qu'elle fait courir au vignoble de France, le viticulteur ne doit pas s'y livrer en grand, autrement il laisserait entr'ouverte la porte de son cellier, par laquelle il risquerait de faire passer le flot qui emporterait, avec le temps, une richesse et une renommée séculaires.

AUGUSTE CHAUVIGNÉ.
Secrétaire perpétuel de la Société d'Agriculture d'Indre-et-Loire.

MISE EN BOUTEILLES DES VINS BLANCS

La plupart de nos vins blancs de Chenin, dans les années moyennes et, à plus forte raison dans les bonnes années, sont destinés à être mis en bouteilles. Tous les soins dont ils ont été l'objet, chez le récoltant ou chez le négociant, pendant leur séjour en barrique, ont eu pour but de les préparer en vue de cette dernière opération. Les viticulteurs savent qu'une fois les vins mis dans le verre, il n'est plus possible, pratiquement, d'intervenir pour remédier à leurs imperfections, corriger leurs défauts. On voit alors toute l'importance qui s'attache aux soins à leur donner pendant la première période de leur vie. Nous avons déjà passé en revue ce travail des caves : *ouillages*, *soutirages*, *filtration*, *pasteurisation*, *collage*, *emploi de l'acide sulfureux*, etc. Pour être complet, il ne nous reste plus à étudier que les *coupages*, la *mise en bouteilles* et les *soins à donner* au matériel vinaire. La mise en bouteilles, étant donné l'intérêt pratique immédiat qui s'y rattache, sera aujourd'hui l'objet de cet avant-dernier chapitre. Elle est si importante pour l'avenir du vin et la réputation d'un cellier que nous tâcherons de l'examiner dans tous ses détails en insistant d'autant plus que cette partie de la vinification n'est souvent que sommairement traitée par les auteurs.

1° *Conditions que doit remplir un vin pour être mis en bouteilles.* — Comment serons-nous assurés qu'un vin est prêt pour la mise en bouteilles et qu'il se comportera bien dans le verre, par la suite? Une des premières conditions qu'il doit remplir, c'est d'être parfaitement clair. Si le vin est bien limpide, on peut être à peu près certain que tous les germes de maladies, ceux que la vendange a apportés et ceux qui lui sont venus de l'extérieur pendant les diverses manipulations qu'on lui a fait subir, que toutes les levures qui ont présidé au travail de la fermentation, ont été éliminés. Bien entendu, un examen microscopique du faible dépôt que laisse toujours un vin jeune, rendra service en confirmant cette appréciation. La limpidité du vin est donc une garantie de son asepsie et si, pendant le travail même de la mise en bouteilles, le vin ne s'ensemence pas à nouveau, on peut être assuré qu'il sera désormais à l'abri de toute altération microbienne. Nous rangeons, parmi ces altérations, la fermentation en bouteilles du sucre restant dans le vin, qui ne constitue pas, à proprement parler, une maladie, mais qui est une cause de trouble par suite de la multiplication de la levure, par suite aussi de la rupture d'équilibre entre les divers éléments du vin et de la précipitation subséquente de quelques-uns d'entre eux, sans compter que la production de gaz peut être suffisante pour faire sauter le bouchon ou briser le verre. Pour être sûr que tout germe de maladie a été éliminé, il faut être très exigeant sur cette clarification. Malheureusement, nous ne le sommes pas assez et bien des vins réputés clairs ne le sont pas, rigoureusement parlant. Il faut demander au vin d'être *brillant*, *cristallin*. On se rendra compte qu'il a bien atteint ce haut degré de clarification en l'examinant à la lumière sur fond noir. Si la clarification spontanée a été insuffisante il faut, ou bien attendre qu'elle le

devienne ou la compléter artificiellement par la filtration ou le collage. Certaines colles, bien préparées et bien employées — et le mode d'emploi a une énorme importance — arrivent à donner au vin ce brillant indispensable; elles « brossent » pour ainsi dire le vin, si on veut bien nous permettre cette expression.

A côté des ferments figurés, il y a les ferments solubles qui sont la cause de certaines altérations, comme la casse jaune ou brune ; il y a aussi des casses chimiques qui peuvent demeurer en puissance dans le vin et ne se manifester que plus tard. Il faudra donc se rendre compte si le vin n'est point sujet à ces altérations. Une exposition à l'air du liquide, prolongée pendant quelques jours, permettra de voir si le vin est à l'abri de ces accidents. S'il y est sujet, il faudra le guérir avant de le mettre en bouteilles.

Un vin clair, exempt de maladies, n'est point encore assuré de se maintenir toujours limpide dans la bouteille, s'il y est mis trop tôt. En effet, certaines réactions chimiques qui s'accomplissent dans ce milieu si complexe, ne se produisent que petit à petit, sous des influences diverses, et elles donnent lieu à des louches, à des troubles, puis à des dépôts qui adhèrent aux parois du verre ou se réunissent au fond des bouteilles. Nous connaissons tous les dépôts de tartre, communément appelé *gravelle*. Aussi, pour éviter ces causes de trouble, ne met-on en bouteilles, dans bien des régions, que un, deux ou trois ans après la récolte. Les vins ont ainsi plus de chances de demeurer limpides. La coutume de notre région — et nous reviendrons sur ce point un peu plus loin — est, au contraire, de mettre les vins en bouteilles de très bonne heure, six mois après les vendanges ; il faut donc nous attendre à ce que des troubles se produisent; ce n'est pas forcé, mais c'est à craindre. Nous devrons faire tous nos efforts pour nous mettre à l'abri des troubles qu'on peut éviter, pour ne pas augmenter encore l'importance de ceux qui se produiront, malgré tous nos soins. Enfin, en vieillissant, le vin dépose toujours un peu. On peut atténuer ces dépôts ou bien en différer la formation, en retardant le vieillissement, comme nous le verrons dans la suite.

Il faudra s'assurer enfin que le vin ne présente ni odeurs, ni goûts anormaux. Ceux-ci sont encore plus difficiles à faire passer en bouteilles qu'en fûts. Ils vont bien en s'atténuant à la longue et peuvent finir par disparaître, mais pendant un certain temps le vin demeure peu agréable à boire. Nous rangerons parmi ces goûts anormaux, le goût trop prononcé d'*acide sulfureux*, qui peut persister pendant longtemps. Nous l'avons retrouvé encore très prononcé dans un vin sec ayant environ dix ans de bouteille. Il faudra donc surveiller le méchage du tonneau ou l'emploi de l'acide sulfureux et diminuer de plus en plus les doses à mesure qu'on se rapprochera de l'époque de la mise en bouteilles, à moins qu'on ne veuille donner un cachet particulier à un vin ayant conservé de la douceur, cachet auquel est habituée, il faut bien le dire, une certaine clientèle.

L'élimination complète des ferments du vin, en particulier des levures, ne nous permettra plus d'obtenir ce que nous appelons en Anjou « la perle », c'est-à-dire ce léger dégagement gazeux qu'on aime à voir se produire dans un verre, qui est non seulement agréable à l'œil, mais encore qui exalte les qualités organoleptiques du vin. C'est exact. Cette « perle » est due à une fermentation secondaire

peu importante, si réduite qu'elle ne produit que très peu de bulles de gaz et ne donne pas une quantité de levures assez importante pour troubler le vin. Ce que voudraient les propriétaires, ce serait d'avoir toujours la perle et rien que la perle. C'est justement là le point difficile à obtenir. On peut concevoir toute une série d'opérations qui nous permettraient de la réaliser au laboratoire; mais on ne peut être assuré, jusqu'ici, dans la pratique, de l'obtenir; la fermentation pourra ne pas se produire ou s'exagérer. Il est difficile d'en être maître complètement et de l'obtenir si réduite qu'elle ne trouble pas le vin et n'oblige pas à un travail de dégorgeage, comme en champagnisation. A l'heure actuelle, commercialement, nous croyons qu'il vaut mieux viser à l'obtention de vins parfaitement clairs et sans perle plutôt que de se risquer à avoir des vins troubles avec, non plus la perle, mais des dégagements gazeux importants. Il y aura toujours, même dans le premier cas — et nous le savons par expérience — des mises en bouteilles incomplètement réussies, qui nous donneront la perle désirée ; l'aléa sera moins grand qu'autrefois, mais existera toujours.

2° *Epoque de la mise en bouteilles.* — A quelle époque devons-nous mettre nos vins blancs de Chenin en bouteilles? Tout viticulteur angevin nous répondra : de très bonne heure. Le « décours » de mars paraît être l'époque qui rallie le plus grand nombre de suffrages. Et si vous demandez maintenant au même viticulteur pourquoi il met son vin de si bonne heure en bouteilles, il vous répondra que c'est pour lui conserver son « goût d'Anjou », pour obtenir plus sûrement la perle et parce que son vin ne se conserve pas en barriques, passé le printemps. Que faut-il penser de cette opinion? Il est certain que ce que nous appelons le « fruit » va en diminuant à mesure que le vin vieillit en barriques, et dans le « goût d'Anjou », le fruit entrant pour une certaine part, on peut s'attendre en effet à le voir s'atténuer par un séjour prolongé du vin en fûts. Il est non moins certain qu'on obtiendra plus aisément une fermentation secondaire en bouteilles, en mettant de bonne heure les vins dans le verre, pour la raison qu'ils sont susceptibles d'avoir encore du sucre et de ne pas être débarrassés des levures, leur clarification complète étant difficile à obtenir pour une époque si rapprochée de la récolte. Il est bien possible que ce soit la facilité qu'ont les vins, mis en bouteilles de bonne heure, de refermenter, qui ait surtout amené nos pères à cette pratique, si peu usitée dans les autres régions viticoles, et qui ne peut réussir que si le vin contient encore des levures; que si, par conséquent, il n'est pas clair. Nous devons reconnaître, par ailleurs, qu'au point de vue économique cet usage est excellent. Nous n'avons pas besoin de caves de garde pour conserver, pendant deux ou trois ans, des vins en cercles; nous supprimons tous les frais que nécessitent les ouillages, soutirages, etc.; nous nous mettons à l'abri des causes d'altération; enfin, de bonne heure, nous rentrons dans nos frais et réalisons nos bénéfices; toutes ces considérations ont leur valeur et nous invitent d'ores et déjà à rester fidèles à cet usage. Quant au troisième point, à savoir : que nos vins ne se conservent pas en barriques, il serait plus juste de dire que nous ne savons pas les conserver en barriques. Il n'y a aucune raison pour que nos vins ne se conservent pas, mais il y en a plusieurs pour que le viticulteur ne sache pas les conserver, car il n'a pas été « dressé » à

ce travail prolongé des celliers et il ne possède pas toujours la cave de garde nécessaire pour cette conservation.

(*A suivre.*) L. Moreau et E. Vinet.

ACTUALITÉS

Quelques mots sur le parasitisme et le traitement de Lathrœa clandestina (P. M.). — L'enseignement de l'agriculture et l'ouvrier agricole (Georges Rabault). — Le nitrate d'ammoniaque en viticulture (C.). — L'ensilage des sarments feuillus; production d'alcools et d'acide tartrique. — Faveurs aux transports des vins espagnols et italiens (Gustave Coste). — Les stocks de bois de l'armée pour la tonnellerie (E. Tisserand, Jean Cazelles). — Jurisprudence : Mélange de vin et de cidre (F. C.). — Avis aux agriculteurs concernant la vente des engrais de potasse d'Alsace. — Résultats définitifs de 1917 pour la production agricole. — Concours pour dix-sept postes de directeurs des services agricoles. — Essais publics d'appareils de culture mécanique en Lorraine et en Alsace. — Le Palais de l'Agriculture (J. M.). — Concours d'admission à l'Institut national agronomique et aux Ecoles nationales d'agriculture. — Bibliographie : Les propos d'un paysan, par Auguste Chauvigné; Almanach de la Société des Agriculteurs de France.

Quelques mots sur le parasitisme et le traitement de Lathrœa clandestina (*avec planche en couleurs*).

La Clandestine (*Lathrœa clandestina*) est une orobanchée, qui vit souterraine e qui parasite différentes plantes arbustives, la vigne entre autres. Son appareil végétatif, réduit à un rhizome couvert d'écailles blanches, très aqueuses, et à des racines pourvues de suçoirs, vit enchevêtré avec les racines des vignes, et se nourrit aux dépens de la plante nourricière. La présence du parasite souterrain est souvent revélée par l'humidité du sol autour de la vigne attaquée ; sous les mottes de terre mouillées on trouve aisément les fleurs violettes de la Clandestine, et, un peu plus profondément, les ramifications blanches et charnues des tiges et des racines. La sève de la vigne se trouvant dérivée vers ces tissus gorgés d'eau et de réserves nutritives (amidon), la plante hospitalière se trouve souvent affaiblie à tel point que son existence est compromise ; de là des inquiétudes très vives qui se sont manifestées dans des régions variées. Mais jamais il n'y a eu de généralisation du fléau à un degré alarmant.

Le meilleur traitement est préventif; il consiste à éviter de mettre sur les vignes les curures de fossés, les terres des bords des haies, qui contiennent les graines ou les fragments du rhizome capables de se bouturer. En cas d'invasion étendue à plusieurs ceps de vigne, il faut intervenir, faire la récolte des fleurs celle des fragments blancs charnus que l'on découvrira, et détruire avec soin ces agents de dissémination. — P. M.

L'enseignement de l'agriculture et l'ouvrier agricole.

Plusieurs fois ici (1) nous avons parlé de l'enseignement agricole et des classes rurales; nous ne reviendrons donc pas sur ce que nous avons déjà dit. Mais, pour répondre aux demandes qui nous sont adressées de bien des côtés sur

(1) *Revue* nos 956, 1183, 1186, 1204, 1226.

l'état de la question, nous sommes obligés de convenir que l'enseignement et l'éducation agricoles populaires n'existent pas en France, et ne semblent pas être en voie de création sous la forme étendue et pratique que nous désirons voir adopter pour donner des résultats appréciables.

Autrefois, l'ouvrier agricole devait être une *force*; si cette force était intelligente, le travail fourni était naturellement mieux fait et plus productif. Aujourd'hui, par suite du machinisme mis à la portée de presque toutes les exploitations, l'ouvrier agricole doit être surtout une *intelligence* qui domine une force. En effet, si perfectionnées que soient les méthodes agricoles, si merveilleusement conçues que soient les machines agricoles, elles ne peuvent donner des résultats appréciables qu'en raison des connaissances et de la valeur de ceux qui les adoptent et les mettent en action. Aussi constatons-nous avec peine : — que la mise en pratique des grandes découvertes dues aux agronomes et aux savants français sont souvent exploitées avec beaucoup plus de profit à l'étranger que chez nous; — que le rendement à l'heure d'une machine, toutes choses égales d'ailleurs, conduite par un ouvrier américain, est beaucoup plus considérable ! Dans le premier cas c'est l'instruction agricole qui fait défaut aux cultivateurs français ; dans le second, c'est surtout l'éducation qui manque à l'ouvrier français.

M. Gabriel Hanotaux, de l'Académie française, dans une de ses remarquables études, nous montre que « l'Américain poussé par la nécessité de faire vite et de faire grand, en raison de l'étendue du territoire et de l'immensité de la tâche, a développé les qualités d'action qui ont fait, de lui, avant tout, un homme d'affaire et de travail.....

« La valeur individuelle de chaque énergie humaine est une force inestimable sur un champ d'action aussi vaste, poursuit M. Gabriel Hanotaux : on l'a développée et on la développe sans cesse par les exercices physiques, intellectuels et moraux, par un entraînement continuel dû à la gymnastique de la « vie intense » : on fait appel sans cesse au pouvoir de l'éducation individuelle et collective. L'être humain devient un mécanisme admirablement adapté, astiqué, huilé pour le service qu'il est appelé à rendre. Ces admirables types de l'animal homme — muscles et cerveau — que l'Amérique offre en modèles aux temps modernes, sont les produits de cet entraînement et de cette sélection (1). »

C'est la formation à cette « vie intense », combinée dans la mesure de l'étendue de nos cultures et adaptée aux qualités de notre race, de notre génie national, que nous voudrions voir adopter dans l'enseignement agricole de vulgarisation et dans l'éducation agricole. Pour cela, l'instruction du jeune paysan doit être surtout une sollicitation qui a pour but de faire vibrer la corde sensible existant dans tous les cerveaux même les plus obtus; et l'éducation doit développer toutes les qualités qui font l'homme d'action, sans oublier la discipline des caractères, afin de préparer les cultivateurs à abandonner quelquefois dans la vie l'esprit individualiste au profit de l'esprit solidariste, cela pour le plus grand profit de la société et d'eux-mêmes.

(1) M. Gabriel Hanotaux, *La France vivante*, p. 36.

Si, depuis trente ans, une instruction agricole positive et une éducation persuasive avaient été données, il n'y aurait probablement pas lieu de s'occuper de la défense et de l'organisation de l'agriculture; elle se défendrait et s'organiserait par elle-même. C'est donc sans plus tarder que les pouvoirs publics doivent poursuivre la réalisation de l'enseignement et de l'éducation agricoles à donner à la classe rurale. Voilà, dans l'avenir, le plus sûr garant pour faire baisser le coût de la vie et pour obtenir une victoire économique aussi éclatante que la victoire remportée par nos vaillantes troupes. — GEORGES RABAULT.

Le nitrate d'ammoniaque en viticulture.

Le Ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement a informé récemment les agriculteurs qu'ils peuvent, dès à présent, se procurer, sans aucune formalité administrative, plusieurs engrais azotés, parmi lesquels le nitrate d'ammoniaque. Plusieurs lecteurs nous ont demandé des renseignements sur cet engrais, peu employé jusqu'à ce jour en viticulture.

Ce sel est fourni par la combinaison de l'acide nitrique avec l'ammoniaque. Il est le plus riche en azote, parce qu'il contient cet élément à la fois dans son acide (l'acide nitrique) comme le nitrate de soude, et dans sa base (l'ammoniaque), comme le sulfate d'ammoniaque.

Tandis que le nitrate de soude a de 15 à 16 pour cent d'azote, le sulfate d'ammoniaqne 20 pour cent, le nitrate d'ammoniaque en a de 33 à 34 pour cent. Son prix est en proportion de cette dose d'azote. Actuellement le prix fixé par l'Office central des produits chimiques agricoles, institution dépendant du Ministère de l'Agriculture, est de 72 fr.35 les 100 kilogs pour le nitrate de soude, 96 fr. pour le sulfate d'ammoniaque et 145 fr. pour le nitrate d'ammoniaque.

On n'avait pas encore fait usage de cet engrais en grande culture ; l'on s'en servait seulement pour la préparation des solutions nutritives destinées à la fumure des plantes en pots. Il présente cet inconvénient d'être très déliquescent, c'est-à-dire d'absorber l'humidité de l'atmosphère et de s'y dissoudre.

Il n'y a pas encore d'expériences de grandes surfaces relatives aux effets de cet engrais sur les différentes cultures, mais tout fait présumer qu'il doit avoir une action comparable à celle du nitrate de soude et du sulfate d'ammoniaque.

M. Bachelier, correspondant de l'Académie d'agriculture, a rendu compte récemment à cette Société d'expériences effectuées au cours de cette année avec le nitrate d'ammoniaque sur des betteraves à sucre. Cet engrais a été comparé aux deux autres engrais azotés dont j'ai parlé plus haut et chacun a été répandu sur les carrés d'expérience en quantité telle qu'elle correspondait à une dose égale d'azote. Dans deux essais différents, le nitrate d'ammoniaque s'est classé, eu égard aux rendements obtenus, une fois en troisième ligne et une autre fois en deuxième ligne, après le sulfate d'ammoniaque et avant le nitrate de soude. On ne saurait généraliser les résultats de cette expérience quant à la valeur relative de ces trois engrais ; toujours est-il que ces engrais confirment l'impression qu'on pouvait avoir à *priori* que l'unité d'azote, dans le nitrate d'ammoniaque, a sensiblement la même valeur que dans les autres sels fournis jusqu'ici par le commerce.

Il est hors de doute que cet engrais peut s'employer dans la culture de la vigne et qu'il aura des effets assez comparables à ceux des autres engrais azotés, sans qu'on puisse prévoir qu'il leur sera préférable.

Il devra être mis à dose deux fois moindre que le nitrate de soude, soit à 150 ou 200 kilogs par hectare. Dans les vignes plantées à 4.500 pieds à l'hectare, on pourra le répandre à la dose de 40 à 45 grammes par cep. On devra le mettre au printemps, lors du premier déchaussage ; il sera déposé auprès du cep, des deux côtés dans l'avant-dernière raie de la charrue. Il peut rendre des services dans toutes les vignes qui ont manqué de fumure azotée en ces dernières années, notamment dans celles qui ont été grêlées ou qui ont souffert de la sécheresse en 1918. — C...

L'ensilage des sarments feuillus ; production d'alcools et d'acide tartrique. — La transformation des sarments feuillus, aussitôt après la taille, en une pulpe fermentescible a pris de l'extension, surtout en présence de la pénurie de fourrages. M. Ventre, de l'Ecole de Montpellier, a pu communiquer à l'Académie d'agriculture des renseignements intéressants sur la technique de l'ensilage et sur les résultats obtenus. Les premiers documents rappellent ce que l'on sait de la fermentation du maïs ensilé ; pendant la décomposition des réserves alimentaires accumulés dans les tiges et les feuilles (amidons et sucres), décomposition qui résulte de la respiration intracellulaire, dit M. Ventre, il y a production d'alcools, notamment. M. Ventre a trouvé 94, 8 % d'alcool éthylique pour 5,2 % d'alcool méthylique, et des quantités totales d'alcools variant de 1,25 à 2,05 % ; les sarments sont la partie la plus riche en alcool, après ensilage. Des quantités notables de dérivés tartriques se retrouvent dans le produit de la fermentation ; ces quantités, exprimées en acide tartrique, ont varié de 1,30 % à 1,68 % suivant l'organe envisagé et la date de l'examen.

La possibilité de récupérer industriellement ces produits actuellement coûteux doit être envisagée ; l'ensilage des sarments broyés, aussitôt après la vendange semblerait donc appelé à se généraliser.

Faveurs aux transports des vins espagnols et italiens. — Lettre au Président de la Société des Viticulteurs de France : « Ce n'est pas sans surprise que je lis dans le Bulletin de votre Société la réponse faite par M. le ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement à votre légitime protestation relative au traitement de faveur accordé au transport des vins d'Espagne.

« Dans sa lettre du 4 mars, M. le Ministre déclare qu'aucun traitement de faveur n'a jamais été accordé. Or, nous avons constaté le passage de nombreux trains chargés de vins d'Espagne, dirigés de Cette sur Paris, alors que pendant des mois entiers nos gares étaient fermées à l'expédition des vins de la région.

« Nous avons constaté que dans un centre viticole important, comme celui d'Aigues mortes, dans le seul mois de janvier, la gare expédiait 25 wagons de produits espagnols, oranges et primeurs, et un seul wagon de vin français. Depuis l'armistice, plus de 60 balancelles espagnoles ont débarqué à Aigues-mortes des oranges, représentant le chargement de 300 wagons : les wagons arrivaient vides, malgré les réclamations des agriculteurs, qui ne pouvaient obtenir les engrais et les fourrages dont ils avaient besoin.

« Les agriculteurs de Châteaurenard, au contraire, qui ont eu la naïveté de croire aux suggestions ministérielles, qui ne cessent de nous répéter : « Pro« duisez, produisez ! », ont vu, faute de wagons, leurs chargements de légumes pourrir à la gare.

« Ce ne sont pas seulement les produits espagnols qui ont été favorisés. Depuis longtemps, les produits italiens jouissent de faveurs semblables. Le 25 juin dernier, l'*Echo agricole* publiait une note de son correspondant de Rome, relatant la réponse du directeur du P.-L.-M. français au directeur des Chemins de fer ita-

liens, qui se plaignait de la lenteur apportée à l'expédition des vins italiens importés en France. On lit dans cette note : « Le directeur du P.-L.-M. français, « en répondant au directeur des Chemins de fer de l'Etat d'Italie, met en relief « que le P.-L.-M. a donné toujours la préférence aux transports de vins italiens, « en sacrifiant quelquefois les transports des centres vinicoles français aux « marchés de consommation. »

« Nous savons, du reste, à quoi nous en tenir sur la valeur des dénégations ministérielles. Quand naguère nous avons signalé au Ministre l'existence dans les caves militaires du département du Gard d'importantes quantités de vins avariés, qui étaient expédiés aux armées, c'est en vain que nous avons demandé l'autorisation de faire opérer des prélèvements, c'est en vain que nous avons demandé à faire la preuve de nos affirmations : après plusieurs semaines de réflexion, le Ministre se contenta de nous répondre que nous faisions erreur et que ses chefs de cave étaient des techniciens avisés. Veuillez agréer, etc. » — Le secrétaire général, GUSTAVE COSTE.

Les stocks de bois de l'armée pour la tonnellerie. — Lettre de la Société des Viticulteurs de France au Sous-secrétaire d'Etat à la liquidation des stocks de guerre. « La Société des viticulteurs de France avait attiré l'attention de vos services sur la nécessité qu'il y aurait à mettre à la disposition de la tonnellerie des bois de chêne provenant des stocks de l'armée. Par les soins de M. l'Inspecteur Général du service des bois, vous avez bien voulu nous faire connaître, à la date du 23 février dernier, que ces bois sont, par priorité, réservés à la satisfaction des besoins immédiats des services de l'Etat, et tout spécialement de ceux des régions libérées, et non affectés déjà à l'exécution de commandes émanant d'un service de l'Etat. C'est là une réserve très naturelle que nous approuvons pleinement.

Mais, d'après les explications de M. l'Inspecteur Général du service des bois dans sa lettre précipitée, un particulier qui désire acheter des bois à la liquidation des stocks « devra formuler des demandes portant sur tel et tel lot nettement défini et faire une offre de prix. Cette demande devra être adressée directement au représentant local du service des bois, qui la transmettra pour décision à l'Inspecteur Général du service des bois ». Il y a lieu de craindre que cette procédure n'ait pas pour effet de mettre rapidement, comme il le faudrait cependant, des quantités suffisantes de chêne à la dispostion de la tonnellerie.

Les fabricants de futailles, pour formuler une demande portant sur tel ou tel lot défini, auraient évidemment besoin de connaître les lots dont il s'agit. Or quel moyen un fabricant de Narbonne ou de Beaucaire aura-t-il d'indiquer au service des bois son désir d'acheter un lot situé dans le département de la Marne ou celui de l'Oise si le service des bois, qui pourtant est vendeur dans l'intérêt du Trésor et — nous le pensons aussi — dans celui de l'industrie nationale, ne prend pas la peine de faire, spécialement dans les centres de fabrication de tonnellerie, une large publicité à ses projets de vente avec indication de la composition des lots et du lieu où ils sont déposés? Cette publicité est d'ailleurs indispensable pour que les intéressés, qui ne s'aviseront pas sans doute d'offrir un prix sans s'être rendu compte de l'état de la marchandise, puissent d'abord se transporter sur les lieux où elle se trouve.

D'autre part nous devons vous faire observer que, dans la pratique, la demande, ne pourra être adressée au représentant local du service des bois que là où il se trouve un représentant de ce service. Or, dans la plupart des cas les fabricants de tonnellerie des grands régions viticoles chercheront vainement autour d'eux ce représentant local, s'il n'est par indiqué d'une façon explicite avec une publicité suffisante. C'est encore là une mesure qui s'impose d'urgence à un service vendeur dont le souci doit être évidemment de provoquer la multiplicité des offres d'achat.

Enfin il nous apparaît — et nous devons soumettre à votre attention — qu'il y a un très grand intérêt à ce que les services de l'Etat, y compris ceux des régions libérées, fassent connaître au plus vite quels sont leurs besoins, afin que le service des bois soit promptement en situation de désigner et de définir les lots qu'il peut mettre à la disposition de l'industrie. Il est à craindre, en effet, que

certains services de l Etat ne se pressent pas de faire à cet égard l'inventaire de leurs besoins ni surtout de le communiquer en la forme définitive au service des bois. Ce sera un temps précieux perdu pour l industrie condamnée à l'expectative; ce sera une cause de la prolongation d'un chômage déplorable à tous les points de vue ; ce sera aussi — on ne saurait le méconnaître — l'occasion d'une perte de la valeur d'emploi des bois approvisionnés dans l'ancienne zone des armées et même dans des forêts plus lointaines où déjà l'on s'étonne de voir des chênes, abattus depuis longtemps pour le compte de l'armée, dépérir sans soin le long des chemins.

Dans le même ordre d'idée, il n'est pas moins regrettable que des coupes de bois, commandées avant l'armistice, soient encore activement poursuivies sans que personne ne se risque à prévoir pendant combien de mois et d'années les bois sains ainsi abattus et désormais sans emploi prochain, pourront être enlevés ou débités,

La Société des Viticulteurs de France a l'honneur de recommander, Monsieur le Ministre, à votre haute sollicitude les observations qu'elle croit devoir vous soumettre à propos de cette affaire, dans l'intérêt général du pays aussi bien que dans celui de la fabrication des futailles. » Le Président, Membre de l'Institut, *Signé* : E Tisserand. Le secrétaire général, *Signé :* Jean Cazelles.

Jurisprudence : mélange de vin et de cidre. — Devant l'élévation considérable des cours de tous les produits alimentaires, un maître de l'hôtel de Bellegarde (Ain), désireux de ne pas augmenter ses prix outre mesure, s'était décidé à servir à ses pensionnares, au lieu de vin ordinaire, uu mélange de vin et de cidre. Informé de cette pratique le parquet de Nantua a cru devoir engager des poursuites : en s'appuyant de la loi du 1er août 1905 relative à la répression des falsifications des denrées alimentaires. Sur la constatation à l'audience de l'accord des clients avec leur fournisseur le ministère public, estimant qu'il n'y avait en l'espèce aucune sorte de tromperie, s'est purement et simplement désisté de son action.

Mais l'administration des Contributions indirectes, plus tenace, s'est déclarée partie civile, en déposant des conclusions formelles. Selon ses prétentions, dès que le vin subit un mélange, ce n'est plus du vin mais une boisson alcoolique qui doit payer des droits bien plus élevés. Sans s'arrêter à l'objection que l'abandon de la poursuite principale devait entraîner la clôture de l'instance accessoire, le Tribunal lui a donné gain de cause.

Acquitté sur le fond, l'hôtelier a été ainsi condamné à 500 fr. d'amende, aux doubles décimes, à la confiscation des bouteilles contenant le mélange connu et accepté des consommateurs, toutefois avec le bénéfice de la loi Bérenger.

Ce jugement a provoqué dans la population des commentaires plutôt défavorables. Ne pourra-t-on plus mettre d'eau dans son vin ? s'est-on demandé. C'était du reste, si nous avons bonne mémoire, une objection formulée par M. Rouvier, ministre des Finances, au moment de la discussion du projet de loi sur le mouillage. Peut-être, la question n'est-elle pas bien posée en ces termes. Le cas qui vient de se présenter n'est pas moins singulier, et la décision qui est intervenue quelque peu troublante. — F. C.

Avis aux agriculteurs concernant la vente des engrais de potasse d'Alsace. — Le ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement informe les agriculteurs que les demandes de chlorure de potassium d'Alsace ayant dépassé les possibilités actuelles d'exploitation, l'Office central des produits chimiques agricoles (42, *bis* rue de Bourgogne, à Paris) ne pourra, jusqu'à nouvel ordre, recevoir que les commandes de sel brut (kainite) ou de sels d'engrais.

De plus, et en raison des grands avantages que présente, pour l'expédition rapide, l'utilisation des wagons allemands, qui sont de 15 tonnes, susceptibles d'être chargés à 16 tonnes et demie, les commandes de kaïnite et de sels d'engrais devront, autant que possible, être faites par wagon complet de 15 à 16 tonnes pour chacun de ces deux produits.

Sous réserve de ces modifications, il n'est rien changé aux indications fournies

aux agriculteurs, en ce qui concerne la vente des sels potassiques d'Alsace par l'avis publié au *Journal officiel* du 5 janvier 1919. Les prix indiqués audit avis sont les prix facturés sur wagon au départ des mines, lesquelles sont situées dans la région de Mulhouse.

Résultats définitifs de 1917 pour la production agricole. — Nous extrayons de la statistique publiée par le ministère de l'Agriculture et du Ravitaillement les chiffres suivants :

Désignation	Surfaces	Production totale
Vignes en production	1.516.063 hectares	38.272.541 hect.
Raisin de table	17.890 —	502.130 quint.
Froment	4.191.450 —	36.625.570 —
Avoine	2.957.550 —	31.099.910 —
Maïs	342.750 —	3.785.820 —
Luzerne	950,930 —	47.463.430 —
Pommes de terre	1.370.120 —	104.140.640 —
Betteraves à sucre et de distillerie	99.740 —	27.067.990 —
Pommes et poires à cidre	» —	31.620.230 —

Existences au 31 décembre 1917.

Animaux de ferme	Têtes
Espèce chevaline etc.	2.766.350
Espèce bovine	12.241.980
Espèce ovine	9.881.870
Espèce porcine	4.165.400
Espèce caprine	1.160.990

Concours pour dix-sept postes de directeur des services agricoles. — Un concours pour dix-sept postes de directeur des services agricoles est annoncé pour le 28 avril prochain, au siège de l'Institut national agronomique à Paris. Les conditions nouvelles d'inscription sont énumérées au *Journal officiel* du 26 mars.

Essais publics d'appareils de culture mécanique en Lorraine et en Alsace. — L'inspection générale des services de l'Agriculture d'Alsace et Lorraine annonce, pour la fin mai, des essais publics d'appareils de culture mécanique qui auront lieu aux environs de Metz (terres fortes de Lorraine) et, pour le mois de septembre, des essais analogues pour les terres des environ de Strasbourg (terres légères d'Alsace). Peuvent prendre part aux essais, les constructeurs français et des pays alliés ou neutres, ou leurs représentants domiciliés en France.

Le Palais de l'Agriculture. — C'est une question d'avant guerre, qui redevient d'actualité. Lors de la démolition de la Galerie des machines, que les agriculteurs et les viticulteurs regrettent au moins autant que les Parisiens, un accord avait été passé entre l'Etat et la Ville de Paris, d'après lequel la Ville contribuait à l'édification d'un Palais dit des Expositions agricoles. On n'a jamais bien su, et l'on ne sait pas encore, quand on lit les déclarations faites tout récemment à la Chambre, si la Ville devait prendre l'initiative de la constuction, ou si elle devait seulement « financer » deux millions sur le produit des ventes des terrains du Champ de Mars. Quoi qu'il en soit, ce malheureux projet, qui, de 1910 à 1914 a fait beaucoup parler et beaucoup écrire, revient sur l'eau, avec la loi désaffectant les fortifications de Paris. M. Boret a pu annoncer à la tribune de la Chambre qu'il y avait une convention passée ces jours-ci (18 mars) avec l'administration municipale et que le fameux Palais qui doit abriter les concours agricoles futurs, serait construit. M. Plissonnier a voulu demander une sanction, au cas où les travaux ne seraient pas finis avant quatre ans; mais on l'a prié de retirer son amendement, ce qu'il a fait de bonne grâce, après les déclarations très nettes du Ministre et du rapporteur M. Rozier. Les plans du futur asile de nos produits agricoles et viticoles sont prêts; l'administration a même désigné l'architecte

chargé d'en surveiller l'exécution. En somme, il ne reste qu'à attendre « l'éviction totale des propriétaires et locataires des immeubles situés sur cet emplacement » pour voir les travaux commencer. — J. M.

Concours d'admission à l'Institut national agronomique et aux Ecoles nationales d'agriculture. — Les épreuves écrites du concours d'admission à l'Institut national agronomique et aux écoles nationales d'agriculture de Grignon, Rennes et Montpellier, auront lieu en 1919 : pour l'Institut national agronomique, les jeudi 5, vendredi 6 et samedi 7 juin; pour les écoles nationales d'agriculture, les jeudi 12, vendredi 13 et samedi 14 juin.

Elles seront subies, au choix des candidats, soit à Paris, dans un local qui sera désigné ultérieurement, soit en province dans les hôtels des préfectures d'Alger, Avignon, Bordeaux, Chaumont, Limoges, Lyon, Nancy, Nevers, Rennes, Toulouse, Tours et Strasbourg.

Les demandes des candidats devront parvenir au ministère de l'Agriculture (direction de l'Agriculture), *avant le 15 mai 1919* (délai de rigueur).

Bibliographie. — *Les propos d'un paysan*, par Auguste Chauvigné, secrétaire perpétuel de la Société d'agriculture, sciences, arts et belles-lettres d'Indre-et-Loire. — C'est le carnet de guerre des années 1917 et 1918, publié par le dévoué collaborateur de la *Revue*, série de notes économiques, rurales, agricoles et de défense de la terre, qui sont un bon témoignage de l'activité de l'auteur pendant les années héroïques qui viennent de s'écouler. C'est en quelque sorte le résumé des préoccupations d'ordres divers qui ont ému, pendant la grande épopée, une région viticole heureusement préservée de l'invasion boche, c'est-à-dire de la destruction. On lira avec intérêt, actuellement et plus tard, *les propos d'un paysan*. Edité par la Société d'agriculture précitée, à Tours. — P. M.

Almanach de la Société des Agriculteurs de France, 29e année, 8 rue d'Athènes. Paris. Prix 0 fr. 25. — Nouvelle édition, digne des précédentes et contenant les nouveaux textes législatifs et administratifs relatifs à l'industrie agricole.

COURS DES VINS

Paris. — Vins rouges du Midi, 140 à 175 francs l'hectolitre; vins blancs, 210 et 250 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 395 à 430 francs, blanc 450 à 460 fr. et le litre de 2 fr. 25 à 3 francs. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 45 francs : vin de table, rouge 1er choix, 415 francs; 2e choix, 405 francs; 3e choix, 395 fr.; vin blanc de comptoir, 435 à 460 francs; piccolo et vin de carafe, 420 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 francs l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime.

Midi. — *Nîmes* (24 *mars*) : Vins de 1918 : vins rouges logés, Aramon de plaine, 7° à 9°, de 63 à 75 francs; Montagne, 9° à 11°, de 80 à 85 francs; Costières, de 88 à 92 francs; rosés, 90 à 105 francs; blancs, 105 à 120 francs. — Eau-de-vie et alcools : trois-six, bon goût 86°, 700 francs; marc, 480 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 290 francs.

Montpellier (25 *mars*). — La crise des transports continuant, les affaires sont complètement arrêtées. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 780 francs; marc à 86°, 510 francs; eau-de-vie à 52°, 470 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 290 francs.

Perpignan (16 mars). — De 75 à 95 francs suivant qualité.

Béziers (28 *mars*). — Vins rouges de 70 à 88 francs; vins rosésés de 80 à 90 fr. : vins blancs de 90 à 110 francs. Alcool trois-six de vin 86°, 700 francs; eau-de-vie de Béziers 52°, 440 francs; trois-six de marc à 86°, 480 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 290 francs.

Algérie. — Cote officielle de la Chambre d'Alger (16 mars). — Vins algériens nus, quai Alger : 62 à 76 francs suivant degré; blancs, 66 à 85 francs.

Céréales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 68 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr, les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr., méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, 53 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 52 fr. 25; Chicago, » » ; Buenos-Ayres, 26 fr. 91.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 130 à 150 fr. les 100 kilogrammes. — Pommes de terre, de 40 à 45 fr. les 100 kilogrammes, gare départ. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 60 à 70 fr. ; paille d'avoine, 60 à 70 fr. ; foin, 230 à 250 fr. ; luzerne, 250 à 260 fr. — Caroubes, 60 fr. — Graines (marque B) de trèfles, 475 francs ; de luzerne, 250 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* de 400 à 420 fr. suivant provenance, les 100 kilogrammes. — *Lin* et *Colza* : non taxées, le lin 5 fr. 05, le colza à 6 fr. 50 le kgr. — *Suifs* : à 240 fr. — *Miels* : Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, 700 francs ; Trois-six, Midi, à 86°, 670 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 170 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 6 fr 20. — Veaux, 5 fr. 10 à 9 fr. — Moutons, 7 fr. à 12 fr. — Porcs, 8 fr. à 8 fr. 56.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels aux nos 1281 et 1282. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 31 fr. ; superphosphate minéral 16/18, 26 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 14 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, détaxés : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 500 à 1.500 fr. — Pommes, 250 à 450 fr. — Noix, 100 à 250 fr. — Oignons, 70 à 120 fr. — Ail, 400 à 600 fr. — Carottes, 20 à 70 fr. — Navets, 30 à 50 fr. — Epinards, 90 à 110 fr. — Choux-fleurs du Var, pièce, de 0 fr. 90 à 2 fr. — Citrons, 25 à 35 fr. — Mandarines, le 100, de 20 à 30 fr. — Oranges, de 30 à 100 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du 23 au 29 mars 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	7 »	— 1 »	3 »	»	....23....	11 »	2 »	6. 5	»
Lundi.....	10 »	0 »	5 »	9	....24....	13 »	1 »	7 »	»
Mardi.....	13 »	4 »	8. 5	5	....25....	17 »	6 »	11. 5	»
Mercredi..	9 »	4 »	6. 5	3	....26....	20 »	5 »	12. 5	»
Jeudi.....	7 »	0 »	3. 5	»	....27....	13 »	5 »	9 »	»
Vendredi..	6 »	2 »	4 »	2	....28....	12 »	4 »	8 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	....29....	» »	» »	» »	»
	STRASBOURG					BORDEAUX			
Dimanche.	5 »	0 »	2. 5	2	....23....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	9 »	2 »	5. 5	4	....24....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	15 »	1 »	8 »	2	....25....	17 »	7 »	12 »	1
Mercredi..	8 »	2 »	5 »	6	....26....	18 »	7 »	12. 5	6
Jeudi.....	14 »	3 »	8. 5	4	....27....	12 »	4 »	8 »	0
Vendredi..	» »	» »	» »	5	....28....	13 »	4 »	8. 5	5
Samedi....	» »	» »	» »	»	....29....	» »	» »	» »	»
	LYON					NANTES			
Dimanche.	5 »	— 2 »	1. 5	»	....23....	11 »	3 »	7 »	»
Lundi.....	12 »	4 »	8 »	1	....24....	9 »	8 »	8. 5	26
Mardi.....	» »	» »	» »	»	....25....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	13 »	5 »	9 »	11	....26....	7 »	3 »	5 »	7
Jeudi.....	15 »	4 »	9. 5	1	....27....	6 »	0 »	3 »	5
Vendredi..	11 »	1 »	6 »	1	....28....	11 »	3 »	7 »	1
Samedi....	» »	» »	» »	»	....29....	» »	» »	» »	»
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	....23....	17 »	10 »	13. 5	»
Lundi.....	15 »	7 »	11 »	»	....24....	24 »	14 »	19 »	»
Mardi.....	18 »	7 »	12. 5	»	....25....	20 »	14 »	17 »	»
Mercredi..	16 »	10 »	13 »	»	....26....	19 »	12 »	15. 5	»
Jeudi.....	17 »	6 »	11. 5	»	....27....	19 »	10 »	14. 5	2
Vendredi..	17 »	5 »	11 »	»	....28....	14 »	10 »	12 »	17
Samedi....	» »	» »	» »	»	....29....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES

EMILE FENOUIL

CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE — LAINE

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN **TABLETTES**
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX **10** FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 tabl. pour 50 hectolitres.

EN **POUDRE**
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX **12** FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 doses pour 50 hectolitres

EN **SOLUTION**
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX **5** FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 doses pour 50 hectolitres
(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B — S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES
PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.
BÉZIERS (Hérault)

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston.

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL
54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, etc.

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, PARIS (18e arrondt)

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULÉS**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 m/m d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D. MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole

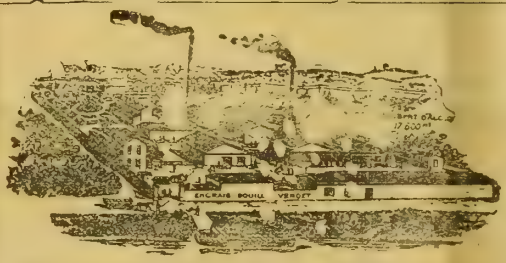
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091. En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre Réelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.



ENGRAIS

Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.

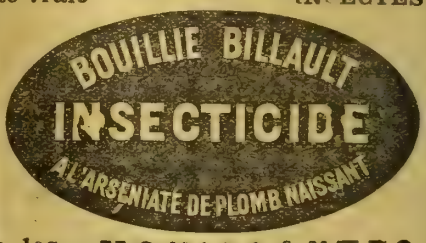
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORTS

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France

FONDNÉE A VIENNE EN 1865 — Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné, Échantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

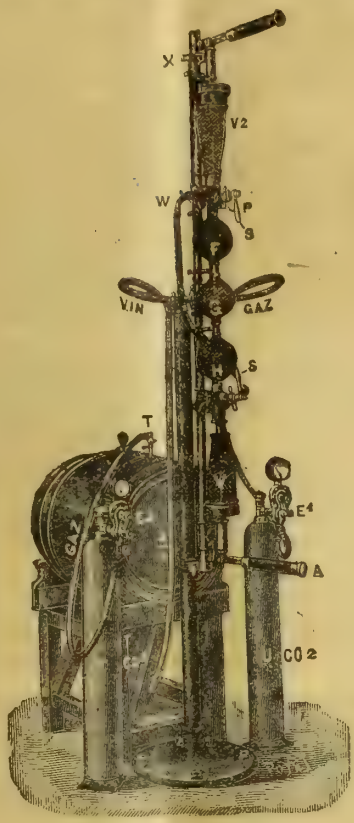
pour
la
Préparation
Instantanée
des

VINS MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR
de la Société
des Viticulteurs
de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR
INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur.
Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure.
Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, ✻. ✠. **Château de Mercey, MONBELLET** (S.-et-L.)

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant, O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, CARPENTRAS (Vaucluse)

Qui disposent d'un stock important de plants racinés greffés dans les variétés suivantes : sur 3309 et Lot.

CARIGNANS, ARAMONS, CINSAULTS, GRANDS NOIRS, CLAIRETTES, CHASSELAS, GRENACHES, PLANTS VERTS OU SERVANTS, PRODUCTEURS DIRECTS DES MEILLEURS NUMÉROS AINSI QUE D'UNE RICHE COLLECTION DE RAISINS DE TABLE.

Souscription ouverte pour plantations Automne 1919 — Printemps 1920

ANALYSE GRATUITE DES TERRAINS

LA VIGNE NOUVELLE PAR LES HYBRIDES DIRECTS

Plants racinés et boutures des meilleurs Nos de Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Gaillard, Oberlin, Jurie, Castel, Malègue, Baco, Noah, sélectionné, etc.
Plusieurs milliers de boutures des Nos fameux de Seibel 4643, Baco no 1 et 22A

Gamay, Chaudenay et Fréau de 1 et 3 ans sur Gloire, 101[14], 3309 et 1202

Souscription pour plants greffés à livrer automne 1919, printemps 1920

Prix-courant et renseignements à **Cl LETOURNEAU**, propriétaire à Burgy (Sne-et-Lr

GROS — **41e ANNÉE DE PLANTATION** — **DÉTAIL**
Maison recommandée

VIGNES AMERICAINES

10 millions de greffés, porte-greffes et producteurs directs, toutes variétés

PRODUCTEURS DIRECTS

EN BOUTURES ET RACINÉS

PRÉCOCE PRADY, maturité fin juillet, le meilleur hybride producteur direct pour la table et pour la cuve. Résistance au calcaire du Phénomène du Lot porte-greffe. — Seibel nos 1, 2, 14, 38, 60, 128, 138, 150, 156, 1020, 1077, 2003, 2044; Terras no 20. Plant Jouffreau, Plant des Carmes 132-11, 28-112, 199-88, 82-32. 101, 299-17, 272-60, 343-14, 302-60. Viennois, Oiseau bleu, Oiseau rouge, Gaillard no 2, 194 et 157, le meilleur des hybrides blancs ; Castel, Bertille-Seyve, Jurie, Oberlin, Baco, Chevalier, Madone. Seibel blancs : 2653, 2859, 4629, 5061, 5279, etc., etc.

CENT MILLE porte-greffes de 20 à 30 ans entièrement sélectionnés

Gros bois pour greffage : Riparia Gloire, grand Glabre, Rupestris toutes variétés, Mourvèdre×Rupestris 1202, Gamay×Couderc, Aramon-×Rupestris-Ganzin, Riparia-Rupestris 3306 3309, 101-14, Solonis, Chasselas×Berlandieri 41b, 420a 81-2, 157-11, 554-5, 93-5, 62-66, 161-49, 404, 84-3, 81-22.

Envoi franco de nos Catalogues, Prix Courants, Notices sur les principaux producteurs directs et renseignements

S'adresser à M. Victor COMBES ✠ Lauréat des Concours des Vignobles, Hors Concours, Membre du Jury Paris 1900, Officier du Mérite Agricole

Château du Brouël, à VIRE, par PUY-L'EVÊQUE (Lot)

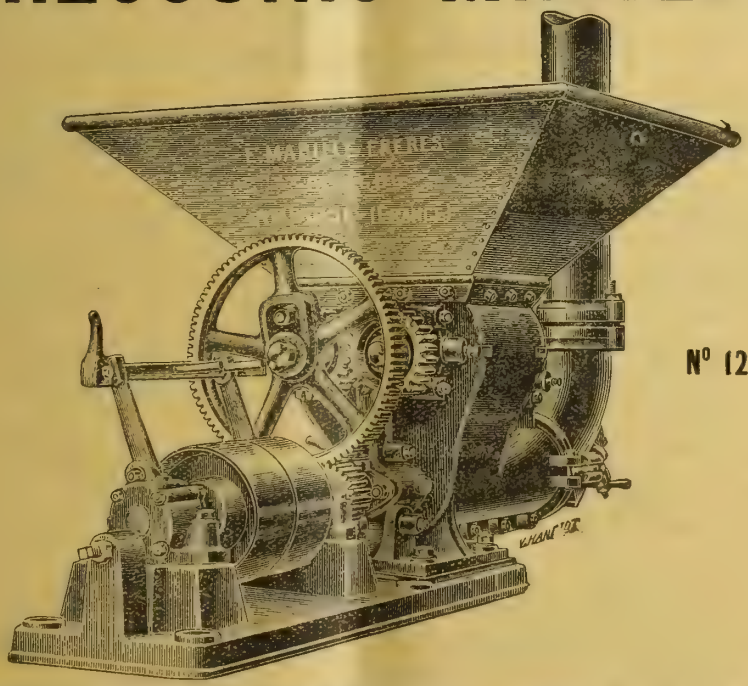
Sur de bonnes références, toutes nos marchandises sont payables après la pousse.

TRACTEUR
CHAPRON

Le seul réalisant à ce jour le travail de la **vigne** et celui de la **petite culture** avec les **charrues** spéciales Chapron extensibles à relevage automatique.

Le tracteur **Chapron** tourne dans un rayon de 1m 40 et n'a qu'un mètre de large.—Commandes et renseignements : **46, rue de la République, Puteaux.**

PRESSOIRS MABILLE



N° 12

FOULO-POMPE A VENDANGE (Bté S. G. G.D.)

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Les Établissements POULENC Frères

92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la Pyrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIÈRES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales).

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, Fabricant a AUBAGNE (B.-du-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC

DORDOGNE

Grandes CULTURES de tous VÉGÉTAUX

VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2.18, Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

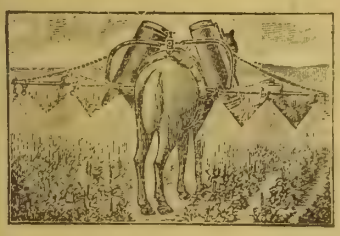
ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

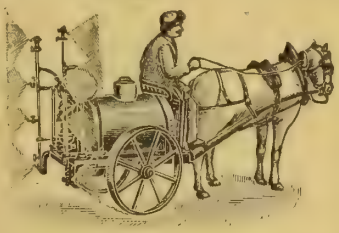
Matériel Viticole & Vinicole

L. NICOLAS & FILS CONSTRUCTEURS Brevetés S.G.D.G.

AGEN (Lot-et-Garonne)



Pulvérisateur à BAT à quatre cylindres verticaux



Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco.

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRES LA GUERRE

Par P. **VIALA**, 2e édition avec 35 figures. — *Prix*. . . . . 3 fr.

Reconstitution de Vignobles

VIGNES AMERICAINES

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

PAUL GROS & C°

ROYAN
Charente-Inférieure.

ALGER
13, Avenue Pasteur.

ALAMBICS ET
APPAREILS A DISTILLER

M. GUILLAUME Fils

à CLERMONT-FERRAND
(Puy-de-Dôme)

Demander le catalogue
en singalant la Revue de Viticulture

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } **TOULOUSE**

Destruction du MILDIOU et du BLACK ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.
En sachets : 2, 3 et 5 k.

Cie DES PHOSPHATES DE CONSTANTINE

Siège Social : 86, rue Saint-Lazare, PARIS

Mines de DJEBEL-KOUIF, près Tebessa (Algérie)
Port d'embarquement : BONE (Algérie)

PHOSPHATE DE CHAUX 65/70 % 60/65 %
Moins de 1 % de fer et alumine réunis

Spécialité de **Phosphate de Chaux à haute teneur et finement moulu** *pour l'*emploi direct en agriculture.

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les Insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'institut* **La Claire**

à l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. BERTRAND. — Prix : 5 fr.

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis**, **Eudémis**, **Pyrale**, **Altise**, **Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome

62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

FERNAND DE FOURNAS

Château de la Seignoure, BRAM (Aude)

BOIS GREFFABLES de toutes variétés.

Beaux racinés — Hybrides greffés soudés — Boutures Baco n° 1

Spécialité de **Producteurs Directs** à grands rendements, ayant donné de grosses récoltes en 1917 avec un traitement ; blancs, rouges et roses. Variétés très hâtives. Authenticité absolue.

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE

Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison **G. FABRE** 1872-1899 — **Vve G. FABRE & Fils** 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** *(Vaucluse)*

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "

Pulvérisateur à bât " Le GAULOIS "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " LE ZENITH "

Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " L'INDISPENSABLE "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS

Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES

Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets

MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT

Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol

PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTÉRICIDE, TRÈS PUISSANT

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :

Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882
Société des Agriculteurs de France, 1866; Exposition Internationale de Nice, 1884

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES

Épernay, 1861 et 1891; Bordeaux, 1895; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt GARDET, à APT (Vaucluse), ou à Lt GARDET, à ORAN (Algérie).

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Tabledes matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix : **10** *fr. et pour les Abonnés :* **5** *fr.*

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

AMÉLIORATION DES VINS
PAR
Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

A base de glycéro-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.

INVENTION G^e GIMEL
Breveté S. D. G. D.
(Sulfitage et phosphatages simultanés)
Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.
affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 7 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur Bio-Sulfite *et* Multile vures *à*

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES
OU
Multilevures
RADIOACTIVES JACQUEMIN
PRÉPARÉES A
LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)
RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à M. Georges JACQUEMIN, O ✱, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de MALZEVILLE, près Nancy.

MAISON RECOMMANDÉE
M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

PARIS. — Imp. Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1293 Paris, 10 Avrvil 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut,
Membre de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

L. Moreau et Vinet.. Mise en bouteilles des vins blancs..... 225
Labergerie..... La motoculture et son insuffisance..... 227
Degans..... Essais de culture pratique de la vigne..... 230

Actualités — Encore les vins d'Espagne : Lettre de la Société des Viticulteurs de France au Ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement (E. Tisserand, Jean Cazelles). — Les vins étrangers (Gustave Coste). — Quelques renseignements sur nos exportations pendant la guerre (H. A.). — Critiques au Congrès de l'agriculture sur son organisation et sur les questions à traiter (Gustave Coste). Les sulfates de cuivre et les soufres (L.). — Documents sur la production de l'alcool en 1917 et 1918. — Les tartres et dérivés tartriques. — Grands pulvérisateurs et petites vignes (P. L.). — Loi ayant pour objet la protection des appellations d'origine (*suite et fin*). — La respiration des feuilles rouges (P. L.) 233

Revue commerciale. — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nimes, Montpellier, Perpignan et Narbonne, Béziers, Alger. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Loire-Inférieure, Allier, Nièvre, Indre, Loire, Suisse. — Cours des principaux produits agricoles : Céréales, pommes de terre et légumes secs, fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne ; huiles d'olives, de lin, de colza ; suifs, miels ; esprits et sucres ; bétail ; engrais, tourteaux, etc .., fruits et primeurs..... 239

Bulletin météorologique 240

La Revue de Viticulture paraît, à Paris, le JEUDI de chaque semaine ; elle publie de nombreuses figures et planches en couleurs.

ABONNEMENTS

France et Colonies : Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

BUREAUX

35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).

Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES

DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

POLY-SULFURES ALCALINS

CONTRE L'OÏDIUM LE MILDIOU,

L'ACARIOSE (COURT-NOUE),

les INSECTES

en solution simple ou combinés

aux sels de cuivre.

L^D Hugounenq & C^O - LODEVE (Hérault)

CASSAN FILS Constructeur BOURGOIN (Isère)

170 Médailles Or, Argent, etc. — Médaille d'Or Exposition universelle Paris 1900

LOCOMOBILES à foyer démontable. Breveté S. G. D. G.

BATTEUSES pour moyenne et grande culture. pour céréales et graines fourragères.

PRESSOIRS " LE FRANÇAIS ", à SOLETTE HYDRAULIQUE et à BIELLES ARTICULÉES

PRESSOIRS CONTINUS

FOULOIRS à VENDANGE

PRESSES à HUILE

Locomobile

Demander le Catalogue général

Pressoir hydraulique

SOLUTION ARSENICALE ANTISEPTIQUE

TRAITEMENT D'HIVER

PYRALUX

RADICAL CONTRE PYRALE
ET LA MORTALITÉ
DES SOUCHES

Seul Fabricant

PRODUITS OTTO BÉZIERS

ENGRAIS

Chiquettes, Bourres de laine, Cornailles
Poudres d'os, Marc de colle
Sangs desséchés, Viandes desséchées
Guanos de Poisson

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque
Sulfate de Potasse, Cianamide
Superphosphates

MATIÈRES PREMIÈRES DIVERSES

USINE DE LA ROUBINE 40, Quai Port Notre Dame BÉZIERS

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston.

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, etc.

A. BOUDE & FILS O. MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés seuls ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. FABRE 1872-1899 — Vve G. FABRE & Fils 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "
Pulvérisateur à bât " Le GAULOIS "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " **LE ZENITH** "
Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " L'INDISPENSABLE "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS
Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES
Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLACK ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.
En sachets : 2, 3 et 5 k.

SUPPRIMEZ

LA MAIN-D'ŒUVRE

AUGMENTEZ

LE RENDEMENT

en adoptant la

PRESSE CONTINUE

Catalogue n° 12
sur demande

MABILLE

à
AMBOISE
(Indre-et-Loire)

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pépinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs plants.

Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, **POITIERS**

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Écrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERGÈZE (Gard).

Demandez au " LYSOL "

Dont la puissance pénétrante et protectrice est considérable

LE MEILLEUR TRAITEMENT PREVENTIF D'HIVER

(Court-Noué, Apoplexie, Folletage, Pyrale, Cochylis, tous insectes et champignons parasites

TRAITEZ, D'AUTRE PART, CURATIVEMENT,

TOUJOURS AU " LYSOL "

Seul ou adjoint aux bouillies, pendant la végétation.

Également très efficace contre toutes maladies des arbres fruitiers

Demandez renseignements et brochure, Société Française du " LYSOL "
65, rue Parmentier, à Ivry-sur-Seine (Seine).

MARMONIER FILS

LYON

FOULOIRS — POMPES A MOUTS
ÉGRAPPOIRS — ÉGOUTTOIRS

PRESSOIR AMÉRICAIN

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du **NOAH** sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINES

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1918-1919
PRIX MODÉRÉS

GELÉES PRINTANIÈRES
MALADIES DE LA VIGNE

SULFATAGE et SOUFRAGE

en une seule et même opération faite au pulvérisateur
PAR L'EMPLOI DES PRODUITS

F. BARBAULT
BOUILLIE et CUPROSULFURES

à base de *Cuivre, Soufre, Sulfure de Calcium, Naphtaline*, etc.

TRÈS GRANDE ÉCONOMIE
PARFAITS RESULTATS

Notice et tous Renseignements *franco* sur demande adressée à

F. BARBAULT

Pharmacien-Chimte, à MER (Loir-et-Cher).

ON DEMANDE VENDEURS et REPRESENTANTS

Maison J. BABOU, 10, rue Trinité, Limoux (Aude)

Usine spéciale pour la fabrication de la

BOUILLIE DU MIDI

Produit nouveau à base d'hydrocarbonate cuprique gélatineux. Radical contre les maladies cryptogamiques de la vigne. Une seule garantie :
Bouillie superieure à toutes les autres
Adhérence et *mouillabilité* parfaites, *suspension* constante, *efficacité* absolue.
Prix, conditions et références sur demande.

Usine spéciale pour l'Epuration et le Décuscutage des Graines de Luzerne et de Trèfle.

Graines de Luzerne extra, garantie sans cuscute, à 380 francs les 100 kgr.

Graines de Trèfle violet extra, garantie sans cuscute, à 730 francs les 100 kgs.

Graines de Sainfoin dite *Esparcette*, à 60 francs le sac de 30 kgs.

Vesces Fourragères et autres graines sur demande et au cours.

La Maison demande des Représentants sérieux. De fortes remises sont accordées aux Syndicats.

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang { comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD. comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCÈS CONSACRÉ PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, nie avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES à **VIN**

RÉSERVOIRS
PLANCHERS
Étude de projets

TUYAUX
en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE

R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE

PÉRA FRÈRES
N° 5
FLORENSAC
(Hérault)

MOTEURS BLACKSTONE

INSTALLATION DE CAVES

MOULIN A VENT "EUREKA"

PRESSOIRS mécaniques hydrauliques continus
MABILLE

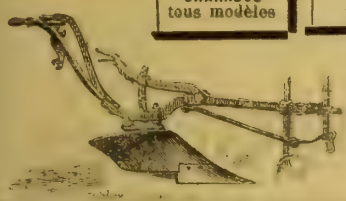
ÉTABLISS^T **SOUCHU-PINET** LANGEAIS (Indre-et-L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

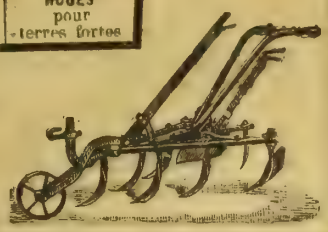
HOUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



MÈCHES SOUFRÉES "LABOR"

COMPRIMÉES

Se consumant sans coulure, sans salir, sans déchet

Dosage régulier en acide sulfureux pur, 30 0/0 d'économie

Procédé Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Établissements **Jane CHAMBON**, 4, Boulevard d'Accès, 4 MARSEILLE

Échantillons gratuits sur demande.

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et

TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { longueur 3m 70 / largeur 0m 90 sans crampons / largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER. 24, rue Alibert, Paris et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

VINGT ANNEES DE VITICULTURE

Tabledes matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix : 10 fr. et pour les Abonnés : 5 fr.

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

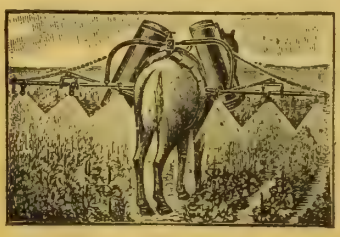
C. CARLE, Fabricant à AUBAGNE (B.-du-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

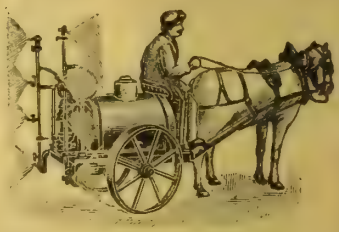
Matériel Viticole & Vinicole

L. NICOLAS & FILS Constructeurs Brevetés S. G. D. G.

AGEN (Lot-et-Garonne)



Pulvérisateur à BAT à quatre cylindres verticaux



Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco.

GROS — **41e ANNÉE DE PLANTATION** — **DÉTAIL**

Maison recommandée

VIGNES AMERICAINES

10 millions de greffés, porte-greffes et producteurs directs, toutes variétés

PRODUCTEURS DIRECTS

EN BOUTURES ET RACINÉS

PRÉCOCE PRADY, maturité fin juillet, le meilleur hybride producteur direct pour la table et pour la cuve. Résistance au calcaire du Phénomène du Lot porte-greffe. — Seibel nos 1, 2, 14, 38, 60, 128, 138, 150, 156, 1020, 1077, 2003, 2044; Terras n° 20. Plant Jouffreau, Plant des Carmes 132-11, 28-112, 199-88, 82-32, 101, 299-17, 272-60, 343-14, 302-60. Viennois, Oiseau bleu, Oiseau rouge, Gaillard n° 2, 194 et 157, le meilleur des hybrides blancs ; Castel, Bertille-Seyve, Jurie, Oberlin, Baco, Chevalier, Madone. Seibel blancs : 2653, 2859, 4029, 5061, 5279, etc., etc.

CENT MILLE porte-greffes de 20 à 30 ans entièrement sélectionnés

Gros bois pour greffage : Riparia Gloire, grand Glabre, Rupestris toutes variétés, Mourvèdre×Rupestris 1202, Gamay×Couderc, Aramon-×Rupestris-Ganzin, Riparia-Rupestris 3306 3309, 101-14, Solonis, Chasselas×Berlandieri 41*b*, 420*a* 81-2, 157-11, 554-5, 93-5, 62-66, 161-49, 404, 84-3, 81-22.

Envoi franco de nos Catalogues, Prix Courants, Notices sur les principaux producteurs directs et renseignements

S'adresser à M. Victor COMBES Lauréat des Concours des Vignobles, Hors Concours, Membre du Jury Paris 1900, Officier du Mérite agricole

Château du Brouël, à VIRE, par PUY-L'EVÊQUE (Lot)

Sur de bonnes références, toutes nos marchandises sont payables après la pousse.

ASPERGE D'ARGENTEUIL

Perfectionnée N° 1.

100 Griffes (gare contre mandat) d'un an, **5.80** de 2 ans, 7.60 ; très fortes, 9.80 ; repiquées, extra-fortes, 11.25.

N° 00. "ASPERGE EXPRESS" Produisant la 2e année. le cent, **19** fr. ; les 50, **12** fr. ; les 25, **8** fr. avec notice.

N° 0. "PERFECTION" extra-hâtive, d'un an, **10** fr. ; repiquées, **13** fr. ; les 50 griffes, **6.60** et **8.60** ; les 25, **5** fr.

N° 1 BIS. "TRIOMPHE" NOUVEAUTÉ, mi-hâtive.

La plus Grosse Asperge du Monde (Mêmes prix que le n° 0).

Tous nos Numéros, Marques et Noms sont DÉPOSÉS.

Catalogue-Méthode de Culture franco (Traité complet 75 cent).

H. LEVAUVRE Asparagiculteur-Spécialiste, à **LA CHARITÉ** (Nièvre).

Seule Maison réellement spéciale [illegible] *Médaille d'Or, Diplômes, etc.*

RÉFÉRENCES et ATT[illegible]NS de Premier Ordre.

L'Asperge « **Express** » produit, dès la 2 année, des Asperges exquises et très grosses.

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise* / *Cupro-Sulfureuse Arsenicale* — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol* / *Soufrolinsectid* — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

LABORATOIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Directeur : **Charles MENDÈS**, ingénieur agronome

Télég. : Essodeux-Paris. *Téléphone : Nord* **45-29**

133, Avenue Jean Jaurès — PARIS

Seule Maison au Monde

faisant uniquement sa spécialité de

L'ANHYDRIDE SULFUREUX (SO^2)

garanti chimiquement pur

(*Acide sulfureux anhydre*)

En bonbonnes acier légères de 100, 50 et 25 kilos

Amélioration de la fermentation, augmentation du degré alcoolique (1/2 à 1°)

SOLUTION LÉGALE

(*Fabrication exclusive du Laboratoire*)

Justifiant d'un Certificat du Service de la Répression des Fraudes

Notices et Renseignements franco sur demande

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'institut* La Claire

à l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRES LA GUERRE

Par P. VIALA, 2e édition avec 35 figures. — *Prix*. . . . . **3 fr.**

A. ARNAL & Cie

NARBONNE, 2, quai d'Alsace, Tél. 1-90
CARCASSONNE, 13, boul. Omer-Sarraut, Tél. 2-93

ÉMULSION PYRALICIDE ARNAL

SIMPLICITÉ

PLUS DE CHAUX
PLUS DE CARBONATE
PLUS D'ARSÉNIATE DE SOUDE
PLUS D'ACÉTATE DE PLOMB
PLUS DE NICOTINE

EFFICACITÉ

PRÉPAREZ VOS BOUILLIES A

L'ARNALINE

PROCÉDÉ LUCIEN SEMICHON

2 kilos de Sulfate de Cuivre et 4 litres d'**ARNALINE**
dans CENT LITRES D'EAU détruisent

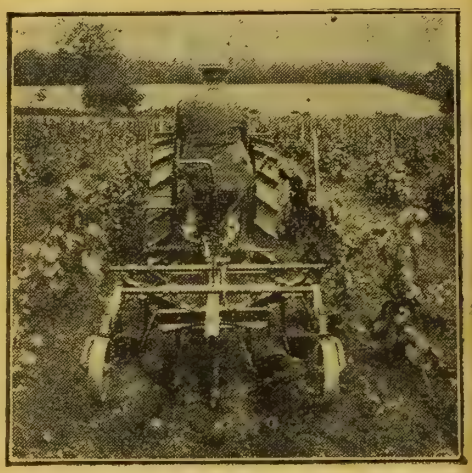
MILDIOU	PYRALE	COCHYLIS	EUDÉMIS

EFFECTUEZ VOS POUDRAGES A

L'AÉRO

1er Prix au Concours de Montpellier 1913

NOTICES ENVOYÉES SUR DEMANDE



TRACTEUR CHAPRON

Le seul réalisant à ce jour le travail de la **vigne** et celui de la **petite culture** avec les **charrues** spéciales Chapron extensibles à relevage automatique.

Le tracteur **Chapron** tourne dans un rayon de 1m 40 et n'a qu'un mètre de large.—Commandes et renseignements : **46, rue de la République, Puteaux.**

Société des Pépinières Louis LEROY d'Angers

L. LEVAVASSEUR & L. COURANT, Propriétaires-Directeurs

Exporte annuellement, dans tous les pays du monde, plus de **25.000.000** de végétaux de plein air, en sujets de toutes forces et de tous genres, dont :

JEUNES PLANTS FRUITIERS, FORESTIERS ET CONIFÈRES

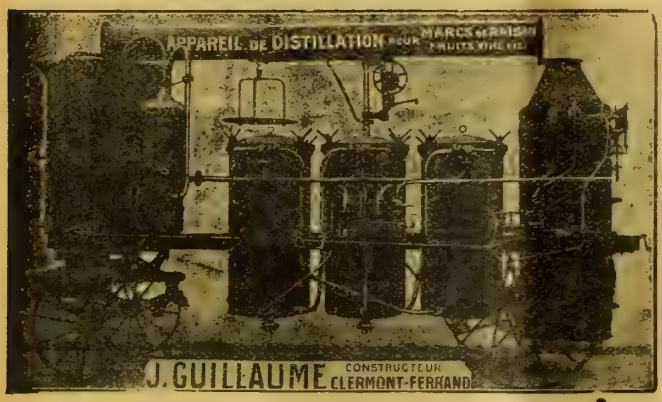
Pour Pépinières, Boisements et Clôtures.

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & D'ORNEMENT

ARBUSTES CONIFÈRES, ETC., ETC.

SPECIALITES. — ***Arbres verts, résineux, Rosiers, Fusains, Hortensias, Magnolias, Pommiers à cidre et à couteau, etc., etc.***

Catalogue général (édition **R. V.**) *franco sur demande*



ALAMBICS ET APPAREILS A DISTILLER

M. GUILLAUME Fils

à CLERMONT-FERRAND

(Puy-de-Dôme)

Demander le catalogue en singalant la Revue de Viticulture

L'ANOXYDINE - SERVŒNOL

Composition de tannin pour vins (ŒNOTANNIN) et de bisulfites alcalins garantis purs (APPERTOL)

en poudre ou en pastilles

Conserve les Vins en cours de route et en cave même en vidanges

CHEVALIER - APPERT, PARIS

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1 600 000 fr — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS

M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

Cie RAOUL PICTET

28, rue de Grammont. Paris

Machines frigorifiques "PICTET"

Anhydride sulfureux "PICTET"

Solution normale "PICTET"

BOUILLIE VIVAX

Microline "Poudre cuprique"

Action immédiate et durable

La Littorale Béziers

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.

SAINT-LOUP (Marseille).

REVUE DE VITICULTURE

MISE EN BOUTEILLES DES VINS BLANCS (1)

Nous nous sommes demandé, à la Station Œnologique, ce que devenaient, au point de vue du « fruit » et de la conservation, les vins d'Anjou mis en bouteilles six mois, un an ou même deux ans après la récolte. Quatre années de suite, de 1906 à 1909, des vin secs et des vins liquoreux, de provenances diverses, ont été soumis à cette expérience. Au printemps on homogénéisait les vins de façon à remplir, dans chaque série, trois petits tonneaux, plus quelques bouteilles, mises à part, pour l'ouillage. Un des tonneaux, aussitôt le vin clair, était mis en bouteilles, de six à neuf mois après la récolte, c'est-à-dire toujours avant l'été; le second de douze à dix-huit mois après cette récolte, et le troisième de vingt-quatre à trente mois. Les tonneaux étaient laissés à la cave de la station, qui est mauvaise comme cave de garde à cause des variations de température; les vins étaient ouillés régulièrement, puis soutirés quatre fois la première année et deux fois la seconde, toujours dans des fûts bien méchés; enfin, avant de les mettre en bouteilles, on les collait, si c'était nécessaire. Les bouteilles ont été laissées dans la même cave, et ce n'est que cette année que nous avons procédé à l'examen et à la dégustation de ces échantillons qui avaient, par conséquent, de six à onze ans environ de bouteille.

Voici maintenant les résultats de nos observations. Dans un grand nombre de bouteilles nous avons quelques grumeaux, des « voltigeurs » comme on les appelle, assez denses pour tomber rapidement au fond et laisser un vin clair. Tous les bouchons paraissent en bon état; aucun goût de bouchon. D'une façon générale on peut dire que les vins mis les premiers en bouteilles sont moins brillants, moins cristallins que ceux qui l'ont été plus tardivement et qu'ils sont même parfois louches. Nous sommes, il est vrai, à ce propos, très exigeants. Ce sont les vins mis en bouteilles de 12 à 18 mois après la récolte qui se sont présentés comme étant les plus limpides. Au point de vue de la couleur, les résultats sont très nets et constants : les vins les moins jaunes sont les vins mis les premiers dans le verre, les vins les plus ambrés sont ceux mis les derniers. A vrai dire, cette teinte ambrée n'est pas déplaisante; elle pourrait même être préférée à la teinte claire par une certaine clientèle; nous ne l'aimons pas, généralement, dans nos régions, parce qu'elle est le signe d'un vieillissement déjà prononcé du vin et que tout vieillissement prématuré est, pour un vin, un signe de décadence. A la dégustation, le vin mis en bouteilles le dernier s'est toujours présenté, au point de vue régional, inférieur aux deux autres, avec des différences plus ou moins accentuées, suivant qu'il avait ou non conservé un peu de

(1) Voir n° 1292 page 213.

liqueur. C'est un type de vin différent du nôtre, ce qui ne veut pas dire qu'il ne serait pas apprécié par des dégustateurs étrangers au pays. Cependant quelques échantillons sont durs et madérisés.

Au point de vue des fermentations secondaires, toujours à craindre chez des vins restés doux, nous constatons, à l'inverse de ce que l'on aurait pu croire *à priori*, que 1° aucun des vins mis en bouteilles de bonne heure n'a fermenté dans le verre; 2° sur les cinq vins mis en bouteilles de 12 à 18 mois après la récolte, un seul a fermenté en barrique et est devenu sec; 3° sur les cinq vins mis dans le verre de 24 à 30 mois après la récolte, deux ont fermenté en bouteilles, dont l'un légèrement; trois ont fermenté en barrique, et, sur ces trois, la fermentation a été constatée pour deux d'entre eux, la seconde année de leur séjour en fûts. Ainsi donc, à ce seul point de vue des fermentations secondaires, on peut admettre qu'elles sont toujours à redouter chez les vins conservés en barriques, même pendant la deuxième année qui suit la récolte. Si on veut les éviter, il faut loger ces vins dans des caves où ne se font pas le cuvage et la fermentation, et employer suffisamment d'acide sulfureux, sans compter que nous devrons demander à ces caves de remplir certaines conditions que nous mentionnerons plus loin. L'expérience précédente nous montre aussi qu'on peut fort bien obtenir des vins qui resteront doux, sans fermentation, même lorsqu'on les met de bonne heure en bouteilles. Les vins de la troisième catégorie, bien que s'éloignant du type angevin, n'en étaient pas moins des vins marchands qui eussent été encore estimés dans d'autres régions que la nôtre. On peut donc conserver, pendant deux ans, des vins en fûts, sans les voir s'altérer; mais cette conservation demande, il est vrai, des soins, si on veut leur maintenir de la liqueur et ne pas les voir vieillir trop vite; il faut s'attendre aussi à leur voir perdre leur cachet de vin d'Anjou, malgré les précautions que l'on prendra pour retarder le vieillissement, et c'est de cette façon qu'il faut comprendre le viticulteur de notre pays, lorsqu'il nous dit que le *vin d'Anjou* ne se conserve pas en tonneau.

Beaucoup plus intéressantes pour nous sont les deux premières catégories : vins mis en bouteilles 6 mois et de 12 à 18 mois après la récolte. Les différences, dans notre expérience, entre ces vins, au point de vue spécial auquel nous nous plaçons dans nos dégustations, sont peu sensibles. Trois fois sur sept, le premier mis en bouteilles a été classé le premier et trois fois sur sept aussi, le vin mis en bouteilles en second lieu a été classé le premier ; une fois sur sept ils ont été classés *ex-æquo*. Le premier mis dans le verre présentait davantage que le second le « fruité d'Anjou », lorsqu'il a été classé premier. Lorsqu'il a été classé second, la différence entre les deux types était moins accentuée, de sorte que, si l'on avait donné des points, il est possible que le premier en eût obtenu plus que celui mis plus tardivement en bouteilles; ce dernier conservait l'avantage d'être toujours plus clair que l'autre. Il ressort de cette expérience le fait intéressant suivant : c'est que, *même mis en bouteilles de 12 à 18 mois après la récolte, le vin de Chenin est encore susceptible de conserver son goût de vin d'Anjou*, à condition toutefois de prendre toutes les précautions utiles pour retarder le vieillissement; ce à quoi on peut parvenir en ne laissant jamais le vin en vidange, en méchant assez fortement les tonneaux à chaque soutirage, en prenant des récipients de

dimensions plus grandes que la barrique, en plaçant ceux-ci dans des caves où ne règnent ni une température trop élevée et trop brusquement variable, ni un courant d'air, ni une trop grande lumière.

Les vins soumis à ces essais étaient de bons ordinaires; il est possible qu'avec des vins de grand cru, plus fortement fruités, les résultats eussent été un peu différents. Il n'en est pas moins vrai que là où l'on possède de bonnes caves de garde et où l'on peut donner aux vins tous les soins qu'ils réclament, il est possible de les conserver en cercles pendant au moins un an, sans craindre de voir disparaître par trop leur cachet spécial auquel nous tenons tant. Ce qui ne veut pas dire que nous allons modifier notre façon d'opérer, mais ce qui signifie que nous ne serons plus, comme par le passé, hypnotisés par cette idée fixe de la mise en bouteilles hâtive et que nous serons rassurés sur l'avenir de nos vins quand les circonstances nous obligeront à les conserver en barrique, à condition cependant, nous le répétons, de les soigner et d'avoir de bonnes caves de garde.

Quand mettrons-nous donc nos vins en bouteilles? Il ne s'agit plus maintenant d'une époque aussi rigoureusement fixe comme autrefois, mais d'un état du vin, et nous répondrons à la question en disant : Nous mettrons nos vins en bouteilles quand ils seront parfaitement limpides, en donnant à ce mot toute sa valeur. Si ce résultat est obtenu, naturellement ou artificiellement, en mars, nous les mettrons en bouteilles en mars, de préférence ; mais si c'est en juin, nous ferons l'opération en juin. Pour notre compte personnel, nous avons mis de très grands vins en bouteilles en mai et juin, c'est-à-dire avant les chaleurs, et nous nous en sommes toujours bien trouvés. Nous choisirons, comme pour les soutirages, un temps clair, sec, pas trop chaud, calme, avec une pression barométrique élevée, sans nous préoccuper du quartier de la lune.

(*A suivre.*) L. Moreau et E. Vinet.

LA MOTOCULTURE ET SON INSUFFISANCE

De nombreuses publications ont signalé les insuffisances du matériel de tracteurs mis à la disposition des agriculteurs.

Trop de ces engins présentent des résistances incompatibles avec les efforts mécaniques qu'on en exige.

Les vérifications antérieures à la mise en service sont sommaires, et les charges des expériences restent en entier sur les épaules des agriculteurs. Il en résulte une hésitation et un ralentissement regrettables dans la mise en service de ce matériel, qui doit suppléer à la pénurie de main-d'œvre et de bétail.

Les causes de cet état déplorable de la question sont multiples, quelques unes incombent aux constructeurs trop pressés ou mal renseignés sur les nécessités du travail agricole.

Les ingénieurs chargés de l'établissement des plans et des caractéristiques de ces appareils, sont souvent absolument ignorants de tout ce qui touche à la culture, et les accidents du genre de ceux signalés se répètent avec une fréquence des plus regrettables.

A ces causes il faut en ajouter d'autres auxquelles il serait relativement facile de remédier très rapidement.

M. Chauveau, dans un projet des plus intéressants, avait proposé l'établissement de stations d'essais de motoculture, mais ce projet, actuellement en sommeil dans les cartons du Sénat, ne paraît pas devoir en sortir prochainement, parce que la haute assemblée, préoccupée des nécessités d'économies qui s'imposent, vient encore très malheureusement, par l'organe de sa Commission des finances, de refuser la mise à la disposition du Ministre de l'Agriculture des sommes nécessaires à l'expansion de la culture mécanique.

Est-ce bien de la véritable économie que refuser de faire face aux dépenses destinées à favoriser la production agricole? Nous ne le croyons pas, et les membres de cette commission semblent avoir compris, très simplement à rebours, les intérêts du pays.

Au surplus, dans toute cette organisation de la vulgarisation de la culture mécanique, on relève des erreurs des plus fâcheuses. Par un arrêté du 8 octobre 1917, M. Fernand David avait institué la création des Syndicats de culture mécanique avec un luxe de restrictions qui en rendirent le développement absolument illusoire. Cet arrêté pris en vertu de la loi sur les Syndicats du 21 mars 1884 et des lois des 2 janvier et 7 avril 1917 sur les subventions agricoles, a fixé arbitrairement le nombre des membres syndiqués au minimum de sept. Rien dans les textes législatifs n'imposait cette limitation, excessive en ce qu'elle a paralysé bien des initiatives, partout où il aurait fallu permettre de prêcher l'exemple. Pour l'application d'une innovation aussi contraire aux vieilles habitudes culturales, il a été et il est en général très difficile de trouver *de plano* sept adhérents sérieux disposés à se lancer dans des expériences aussi coûteuses.

Il en est résulté que la plupart des syndicats ont été fondés avec des comparses sans surface réelle, par une ou deux personnes réellement agissantes. Ce système n'a pas été du goût de tous les agriculteurs; un grand nombre sont restés immobilisés en outre par les multiples formalités et les paperasseries imposées pour la formation d'un syndicat.

Parmi les papiers exigés des fondateurs figure une indication des répartitions des dépenses et charges communes, et un bilan prévisionnel.

Les rédacteurs de cet arrêté ont ignoré complètement qu'en cette matière il était impossible d'établir rien de semblable, aujourd'hui que la motoculture d'État a opéré sur des surfaces importantes et avec des appareils nombreux; il suffit de se reporter aux rapports publiés par le *Journal officiel*, pour voir combien l'établissement d'un bilan prévisionnel est impossible à établir; après plusieurs années d'expériences par l'État, les fonctionnaires du Ministère de l'Agriculture sont incapables, encore à l'heure actuelle, de préciser les conditions d'établissement d'un tel bilan.

Une autre exigence de l'arrêté du 8 octobre 1917 a paralysé aussi beaucoup d'initiatives, surtout dans les régions viticoles, ce fut la nécessité de cultiver un minimum de terrains en céréales.

Depuis, un arrêté pris par M. Boret, en date du 17 février 1919, a remédié très

heureusement à cet inconvénient, en permettant de comprendre les vignobles dans les cultures appelées à bénéficier des subventions aux Syndicats de culture mécanique.

Les bases sur lesquelles paraissent devoir être calculées les subventions en pareil cas tiennent compte de la multiplicité des façons culturales que comporte la vigne; il résulte des renseignements que nous avons pu recueillir que, probablement, il ne sera exigé des bénéficiaires que l'engagement de cultiver, en trois années une quantité de surfaces égale à 0,20 % de la puissance du tracteur. C'est-à-dire que le viticulteur possédant 10 hectares de vignes labourables, sera admis à bénéficier de l'attribution des subventions, pour un appareil de puissance de 15 chevaux par exemple.

Mais il est une stipulation de l'arrêté du 8 octobre qui va à l'encontre de la vulgarisation de la culture mécanique, c'est que la subvention pourra atteindre 50 % du prix des appareils lorsqu'il s'agira de batterie d'au moins cinq tracteurs. L'initiateur d'un syndicat qui voudra faire les frais d'expériences avec un seul appareil, et cela est de première prudence, ne pourra bénéficier que d'une subvention d'un tiers du prix d'achat au maximum. Ce sera donc celui qui aura essuyé les plâtres et qui aura supporté tous les ennuis d'une organisation de ce genre, qui sera le plus mal traité dans la répartition des faveurs de l'Etat.

Puisque M. Boret a commencé si heureusement à modifier les conditions d'admission au bénéfice des organismes créés par M. Fernand David, nous nous permettons de lui demander de remanier entièrement cet arrêté en portant son attention sur les points suivants :

Réduction du nombre des premiers fondateurs du syndicat à 3 ou 4 adhérents par exemple, sauf à impartir un délai pour porter ce nombre à un chiffre plus considérable.

Réduction et suppression des formalités paperassières inutiles.

Admission à bénéficier de la subvention de 50 % pour l'achat du premier appareil qui est presque toujours un instrument d'expérience.

Admission à bénéficier de la subvention pour tous les travaux auxquels les appareils mécaniques peuvent être appliqués, c'est-à-dire : préparation des sols pour toutes les cultures exigeant labourages, hersages, etc. (betteraves, pommes de terre, plantes fourragères, plantes alimentaires, etc.); travaux intérieurs de ferme et de récoltes (battages, pressurages, moissons, fauchaisons, etc.,) et transports de récoltes.

Tous ces travaux exigent en effet de la main-d'œuvre et des animaux en grand nombre, notre matériel en chevaux et mulets est sensiblement annihilé par la guerre, notre provision de bovins est réduite à l'extrême, les appareils de culture mécanique économiseront nos ressources de toute nature et favoriseront considérablement l'intensification de la production agricole.

Leur judicieux emploi et la multiplicité des types qui apparaîtront répondront aux besoins si divers des régions variées de notre territoire agricole: si les gros et puissants appareils ont une place marquée dans les plaines du Nord, de la Bauce, etc., il est une quantité de terrains dont la configuration exige des instruments de petites dimensions (il commence à en paraître sur les marchés), de

façon à éviter les fondrières énormes, et aussi les enlisements trop fréquents dans les sols souvent abreuvés d'eau.

En outre cette multiplication des appareils entraînera les voisins de ceux qui les emploieront à chercher à les essayer et nous sommes certains que cette pratique vite généralisée, amènera rapidement la disparition des séparations de cultures, si nombreuses dans les régions de petite et moyenne étendue parcellaire.

Nous verrons se reproduire d'une façon générale ce qui se pratique si heureusement dans les régions de culture betteravières, où les parcelles sont réunies et cultivées sans distinctions de limites. Cela sera bien plus rapide et plus efficace, et surtout beaucoup moins coûteux, que le remembrement, sur lequel il faut faire toutes réserves, car il a été oublié pour le rendre opérant de prévoir la grosse modification du code civil interdisant les partages des héritages terriens.

Le jour où, d'eux-mêmes, nos paysans auront vu l'intérêt direct à la réunion en un seul champ de culture de plusieurs parcelles se jouxtant, le remembrement sera facile si on croit devoir le pratiquer, mais d'ici là les résistances des propriétaires ruraux opposeront une force d'inertie bien difficile à vaincre, car il ne faut pas prendre exemple, comme on le fait, sur nos ennemis d'hier, de demain et de toujours, dont les populations absolument domestiquées et soumises aux volontés de l'Etat, sans discussion, obéissent à toutes les exigences bonnrs ou mauvaises.

L'Etat reste en France, après les pénibles incidents auxquels les événements des cinq dernières années ont donné lieu (surtout en matière de réquisitions), l'ennemi irréductible du paysan de nos campagnes.

Nous serions heureux de voir M. Boret, qui est animé des meilleures et des plus utiles intentions en faveur de l'Agriculture, prendre en considération les vœux que nous exprimons dans les lignes qui précèdent.

Il réaliserait ainsi ce que les dispositions trop parcimonieuses du Sénat l'empêche de mener à bien.

LABERGERIE.

ESSAIS DE CULTURE PRATIQUE DE LA VIGNE

PULVÉRISEURS A DISQUES ET CULTIVATEURS A DENTS VIBRANTES

I

Voici la fin de la guerre, les travaux des champs livrés depuis plus de quatre ans aux seuls combattants de l'arrière, c'est-à-dire des vieillards, pour le plus grand nombre, et des femmes qui se sont vouées aux plus rudes labeurs, pour remplacer les jeunes travailleurs absents, vont retrouver une partie des bras qui leur manquaient. Mais les campagnes, qui déjà avant la guerre subissaient une grande pénurie d'ouvriers, vont encore être bien plus à court, pour retrouver les forces qui leur seront nécessaires pour revoir leur ancienne prospérité.

Où trouver, désormais, les moyens de parer à toutes les difficultés qui vont surgir devant ce manque de travailleurs?

Il n'est que l'aide du machinisme pour venir utilement au secours de la propriété défaillante. Toutes les vues du reste, depuis longtemps, se trouvent tournées de ce côté et, à l'avenir, de grands efforts vont être tentés dans ce sens, pour mettre en œuvre tous les moyens qui peuvent combler les vides de forces humaines que cette funeste guerre a faits dans toutes les branches de notre économie en général et dans celle de la terre en particulier.

Des méthodes de cultures nouvelles, tant dans les terres que dans les vignes, qui commençaient à se vulgariser avant la guerre et que celle-ci a fait à peu près oublier pour l'instant, seront reprises; telle, par exemple, l'application de la théorie dite du *Dry-Farming*, inventée depuis bien longtemps, oubliée ensuite, mais remise en pratique par M. Jean de Bru, grâce à son système de charrue, le Cultivateur à dents vibrantes, qui joue le rôle de notre charrue ordinaire et peut totalement se substituer à celle-ci, dans la culture des céréales.

La culture de la vigne qui désormais tendra, à peu près partout, vers les labours superficiels ou de moyenne profondeur, s'enrichit aussi d'une série d'instruments, dont l'usage, encore entre peu de mains, va se répandre très rapidement au grand jour et sera bientôt familier à tous les vignerons, grands ou petits : je veux parler des *Pulvériseurs à disques* et des *Cultivateurs à dents vibrantes* ainsi que de Décavaillonneuses diverses.

Les principales propriétés de ces sortes d'instruments qui, en cela, sont absolument remarquables en dehors de leurs mérites comme remueurs de terre, c'est leur aptitude à la destruction des herbes, de toutes les herbes sans en excepter *l'Agrostis*.

Qui ne connait cette plante de fait, sinon de vocable, « l'Agrostis »?

L'Agrostis est la plante la plus répandue qui soit, depuis la région méridionale jusqu'en Sibérie. Dans tous les terrains humides ou seulement un peu frais, cette herbe croît spontanément, ses graines impalpables étant facilement disséminées en tous sens, par tous les vents de l'horizon.

Si jamais plante s'est imprégnée de l'objet de sa mission sur la terre, c'est bien cette graminée. Dans l'obscurité de son âme de plante rampante, elle a compris que le seul but de l'existence que la nature lui a assigné, est d'assurer la perpétuation de son espèce. Ce rôle, reconnaissons-le, elle le tient avec quelque succès; la nature, du reste, l'ayant expressément organisée pour ces fins.

L'Agrostis stolonifère ou traçante, vivace, a des tiges nombreuses, couchées, rameuses à leur base et poussant des racines de tous les nœuds qui sont en contact avec le sol. Cette plante vulgairement appelée « Trainasse, Easse, Pelenne, Terre-nue, Fiorin », suivant les régions, apparaît partout où existe un peu de fraîcheur dans le sol, terres cultivées de préférence, jardins et fossés, luzernes et sainfoins, qu'elle embrasse et étouffe sous ses étreintes.

Dans les printemps pluvieux, quand la charrue ne peut encore rentrer dans les fonds, avec de l'eau et de la chaleur, cette terrible graminée envahit tout. En huit jours, elle transforme en prairie la terre la plus propre. Elle ne respecte rien, pas même les toitures de nos maisons. Elle croît tout au long des gondoles

de nos rues, jusqu'au seuil de nos portes et, si nous n'y prenions garde, un jour de grande pluie, elle prendrait racine, même sur notre crâne!...

Si dans un champ, en libre espace, il est relativement facile de détruire cette pieuvre aux mille tentacules, il n'en est pas de même dans une vigne, l'espace étant limité, pour la soulever et la rouler en tout sens. Et même, tant que le sol conserve un peu d'humidité, cette herbe redoutable devient indestructible; la charrue en l'enfouissant semble la détruire, mais elle ne la détruit nullement; l'Agrostis est simplement muée de place. La charrue ne saurait agir utilement dans ce travail qu'avec le concours du soleil, partant de la sécheresse, et encore ne réussit-on que très incomplètement, comme je le dirai plus loin.

Mais les Cultivateurs et les Pulvériseurs sont là, autrement aptes que la charrue à la destruction de l'Agrostis et de toutes les herbes.

Le Cultivateur à dents vibrantes avec siège est la synthèse de tous les autres instruments de ce genre, à dents flexibles ou fixes, herses canadiennes, extirpateurs, houes, grappins, etc. Il est monté sur roues. Ses dents, tout en étant flexibles, sont bien plus rigides et plus puissantes que celles de la herse canadienne. Cet instrument n'est pas né d'hier, il y a déjà quelques années qu'il est connu et mis en pratique.

Semblable au Cultivateur de Jean de Bru il est utilisé dans la culture des terres et des vignes. Cet appareil réglant son travail en profondeur à volonté, il opère en surface comme les houes et en profondeur comme une charrue. Dans les vignes, le Cultivateur a pour rôle d'aérer les terres et ramener au soleil les herbes enfouies par le passage des charrues ou des Pulvériseurs à disques. Mais par lui-même et agissant seul, il est aussi un puissant fouilleur et un actif arracheur d'herbes.

N'exigeant aucune habileté, ni force spéciale, le Cultivateur à siège peut être conduit par un enfant, une femme, un vieillard, un mutilé de la guerre, ce qui permet d'utiliser tous les bras d'une ferme. Il existe depuis longtemps des Cultivateurs à mancherons, tenus à la main, mais, dans les vignes surtout, ces appareils sont d'une conduite extrêmement pénible pour les hommes. Cette différence entre les deux systèmes est capitale, car le Cultivateur à siège en permettant d'utiliser tous les bras d'une exploitation, même les bras débiles, constitue ainsi de ce fait une très importante économie dans les dépenses.

Les Cultivateurs sont de grandeurs diverses. Dans les vignes de 1 m. 50 à 2 mètres d'écartement des lignes, la largeur de ces instruments ne doit pas dépasser 1 mètre à 1 m. 15. Du reste, un essieu brisé à coulisse permet à l'instrument de s'étendre dans ces limites qui ne doivent pas être dépassées; ils sont ainsi plus maniables, surtout dans les pentes. Il est préférable de passer deux fois dans le même rang que de vouloir mener toute une interligne à un seul trait.

Les Cultivateurs pour vignes sont à neuf dents avec timons à bœufs ou à chevaux. Lorsque le sol est ferme et herbeux en même temps, il est des terrains où même avec des bœufs on doit enlever quelques dents de l'avant, pour faciliter le tirage. Dans les terrains déjà meubles on peut même marcher avec un bœuf ou un cheval en ne laissant uniquement que les dents de l'arrière.

Les types de Cultivateurs pour vignes sont généralement de construction française car, jusqu'à ce jour, les Américains ne nous ont donné que des Cultivateurs pour terre, de 1 m. 40 de largeur minimum et, par conséquent, beaucoup trop grands pour des cultures au-dessous de 2 mètres.

Dans beaucoup de terrains argilo-siliceux, terres fortes, peu accessibles aux herbes, le Cultivateur à lui seul pourrait remplacer la charrue dans le labourage des vignes, quoique les dents de l'instrument aient naturellement une tendance à repasser dans les raies tracées dans un premier passage; mais en alternant le travail avec des socs réversibles et des socs triangulaires, tout le sol est parfaitement suivi et uniment travaillé.

Toutefois, ne perdons pas de vue que le vrai rôle du Cultivateur dans les vignes est d'être l'auxiliaire de la charrue ou des Pulvériseurs à disques. L'association de ces deux derniers instruments, par exemple, conduit à un travail merveilleux et surtout d'une rapidité incroyable. Nous en parlerons dans une prochaine communication.

(*A suivre.*)

C. Degans,
Propriétaire à Buzet (Lot-et-Garonne).

ACTUALITÉS

Encore les vins d'Espagne (E. Tisserand, Jean Cazelles). — Les vins étrangers (Jean Cazelles, Gustave Coste). — Quelques renseignements sur nos exportations pendant la guerre (H. A.). — Critiques au Congrès de l'agriculture sur son organisation et sur les questions à traiter (Gustave Coste). — Les sulfates de cuivre et les soufres (L.). — Documents sur la production de l'alcool en 1917 et 1918. — Les tartres et dérivés tartriques. — Grand pulvérisateur et petites vignes (P. L.). — Loi ayant pour objet la protection des appellation d'origine. — La respiration des feuilles rouges (P. L.).

Encore les vins d'Espagne (*Lettre de la Société des Viticulteurs de France au ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement.* — « Nous sommes informés que le Service du Ravitaillement général se dispose à acquérir des vins d'Espagne qu'il ferait transporter par mer à Anvers pour approvisionner ensuite, par transports fluviaux, nos troupes d'occupation en Allemagne. Un certain nombre de wagons-plates-formes et de wagons-réservoirs seraient ainsi restitués au transport des vins français sur nos réseaux.

Toutefois, la Société des Viticulteurs de France croit devoir vous signaler que les vins d'Algérie, produits français, pourraient avantageusement être transportés par mer à Anvers pour être de là distribués à nos troupes dans les pays rhénans.

Dans nos ports du golfe du Lion, le Service du Ravitaillement général embarquerait aussi facilement à destination de l'Escaut et du Rhin, comme aussi de la Seine, une importante quantité des vins qu'il a réquisitionnés dans les départements des Pyrénées-Orientales, de l'Aude, de l'Hérault et du Gard et dont le transport par voie ferrée exige de nombreux wagons dont se trouvent privés les transports commerciaux réclamés instamment par la consommation civile.

La Société des Viticulteurs de France a l'honneur de recommander à votre attention l'intérêt que présenterait pour la France le transport par mer de tous ces produits français de préférence aux vins d'Espagne. » — Le Président, Membre de l'Institut, E. Tisserand. — Le Secrétaire général, Jean Cazelles.

Les vins étrangers. — *Réponse de la Société des Viticulteurs de France à la C. G. V. :* « Les renseignements que vous voulez bien nous donner au sujet du transport des vins d'Espagne sur nos voies ferrées confirment malheureusement les nôtres.

« Nos protestations unanimes auraient-elles finalement produit quelque effet ?

« Nous sommes informés que le Service du Ravitaillement général vient de décider qu'aucune attribution nouvelle de bons d'importation ne serait effectuée et que, par suite, la Commission de contrôle d'importation des vins d'Espagne est dissoute. Il semble bien, d'après ce que nous avons appris, que le Ministre, tenant compte des difficultés éprouvées pour le transport des vins du Midi et d'Algérie vers les grands centres de consommation, ait enfin considéré que l'importation des vins d'Espagne par les ports et gares frontières ordinairement utilisés ne pourrait s'effectuer qu'au détriment des vins français.

« D'autre part, il paraîtrait que le Service du Ravitaillement général se propose d'employer des vins d'Espagne (plus de 2 millions d'hectolitres, assure-t-on) à l'approvisionnement de nos troupes dans les pays rhénans. Ces vins arriveraient par mer d'Espagne à Anvers et seraient ensuite transbordés sur péniches pour être distribués par voie fluviale. Ce serait évidemment une économie de wagons, mais les vins d'Algérie arriveraient aussi bien à Anvers et au Rhin par les mêmes moyens ; on ne comprend pas pourquoi le Service du Ravitaillement leur préfère les vins d'Espagne. Veuillez agréer, etc. » — Le Secrétaire général, JEAN CAZELLES.

Quel intérêt a-t-on donc à « intensifier » la viticulture et le commerce de l'Espagne, alors que l'on encourage si peu et si mal la production agricole française?

Y aurait-il un député assez curieux pour demander au gouvernement : 1° quels sont les frais et commissions auxquels donnent lieu ces achats de vins d'Espagne ; 2° à quoi vont servir les vins réquisitionnés dans nos départements, puisque 2 millions d'hectolitres de vins d'Espagne vont être employés au ravitaillement de nos armées. — GUSTAVE COSTE.

Quelques renseignements sur nos exportations pendant la guerre. — Les chiffres relatifs à notre commerce extérieur des années de guerre ont été soigneusement tenus secrets pour des raisons que tout le monde admet; les causes de cette réserve diminuent rapidement d'importance à mesure que la paix approche; c'est ce que l'administration des douanes semble accepter puisqu'elle publie quelques indications relatives au trafic des années 1916, 1917 et 1918, indications provisoires, qui complètent cependant celles de 1915 publiées il y a quelques mois. La situation de nos échanges, comme bien l'on pense, est désastreuse; elle est particulièrement précaire en ce qui concerne les produits de la vigne.

Alors que nous importions, en année moyenne, 21 millions de quintaux métriques de céréales, les importations de guerre ont été les suivantes :

En 1914, 28.168.222 quintaux ; en 1915, 33.387.064 ; en 1916, 47.185.458 ; en 1917, 31.886.576 ; en 1918, 26.816.312. L'importation du cuivre a presque doublé, atteignant 2 millions de quintaux par an; les outils et ouvrages en métaux sont passés de 780.000 quintaux en 1913 à 4 millions de quintaux en 1917, 2.470.000 quintaux en 1918, aux importations.

L'exportation des vins, qui était en moyenne, de 1909 à 1913, de 2.268.942 quintaux tombe à 869.000 quintaux pour la moyenne des années 1914 à 1918. Le vin, rappelons-le encore (jamais trop!) constituait, avant le drame, un des principaux éléments d'échange avec l'étranger; alors qu'il faudrait développer dans l'ère nouvelle ses débouchés, nous débutons par des possibilités d'expédition sensiblement égales au tiers de ce qu'elles étaient en 1914! Ces derniers chiffres montrent combien les viticulteurs ont raison de demander que, dans les traités de commerce que l'on élabore, la question de nos exportations de vins ne soit pas négligée. (H. A.)

Critiques au Congrès de l'agriculture sur son organisation et sur les questions à traiter (*Communiqué.*) — La Société Centrale d'Agriculture du Gard adresse la lettre suivante aux Présidents des Sociétés d'Agriculture de la région méditerranéenne et des régions garonnaise et girondine : « Notre Société vient de recevoir une convocation pour le Congrès de l'Agriculture française, qui doit s'ouvrir à Paris le 30 juin : votre Société a dû recevoir la même convocation. Ne penseriez-vous pas qu'avant de répondre au Comité d'organisation, il conviendrait de réunir les délégués de nos Sociétés dans le courant du mois de mai prochain sur un point de notre région, qui pourrait être Toulouse, par exemple? A notre avis, l'organisation de ce Congrès comporte quelques observations.

« Nous constatons tout d'abord que, parmi les 33 associations qui composent le Comité d'organisation, le plus grand nombre n'a qu'un rapport très indirect avec l'agriculture : associations principalement industrielles, commerciales, scientifiques, philanthropiques, sportives, etc Ce serait sans grand inconvénient, si le rôle de ces associations se bornait à l'organisation matérielle du Congrès; mais nous devons remarquer que le règlement leur attribue un privilège inadmissible au point de vue du vote, soit 5 mandats en sus des mandats auxquels elles auraient droit d'après le nombre de leurs adhérents. Ainsi, beaucoup de nos Sociétés d'Agriculture seraient réduites à 1 ou 2 mandats, alors que les associations dont nous venons de parler en auraient 6 au minimum.

« D'autre part il nous semblerait indispensable d'ajouter à l'ordre du jour deux questions d'une urgence extrême et dont l'examen ne comporterait pas d'ailleurs une longue discussion : la question des réquisitions et celle des transports.

« Peut-on admettre que les réquisitions militaires continuent à être détournées de leur objet pour approvisionner en vin, en foin, etc , la population civile, municipalités, établissements industriels, négociants en vins, camionneurs, agriculteurs, etc.?

« Peut-on admettre que les moyens de transport, dont disposent l'Etat ou les Compagnies servent à favoriser des combinaisons diplomatiques ou des expériences sociales? Peut-on admettre qu'on fasse valoir aux viticulteurs étrangers que leurs transports sont favorisés, alors que les transports de vins français sont sacrifiés ; que l'on fasse des transports un moyen indirect de taxation, en déclarant à nos marchands de vin en gros qu'on ne leur donnera de wagons que s'ils font connaître le prix auquel leur vin sera vendu au détail, condition aussi arbitraire qu'irréalisable, le marchand en gros de notre place qui vend à un marchand en gros de l'Est, en l'espèce, ne pouvant se livrer à des investigations sur les affaires des clients de son client? Peut-on admettre enfin que des wagons particuliers, comme les wagons-réservoirs, soient réquisitionnés pour le service de municipalités? — Veuillez agréer... — Le Président : Gustave Coste. »

Les sulfates de cuivre et les soufres. — La Revue a signalé en son temps la circulaire de M. le Ministre de l'Agriculture en date du 7 février annonçant que les sulfates de cuivre livrés postérieurement au 1er janvier 1919 seraient facturés au prix de 145 francs les 100 kilogrammes au lieu de 195 francs, prix primitivement fixés. L'application de cette circulaire ne va pas sans de multiples difficultés.

Nous recevons chaque jour des demandes de renseignements de nos lecteurs signalant les faits suivants :

1° Des livraisons effectuées postérieurement au 1er janvier ont motivé après la circulaire des exigences de prix sur l'ancien tarif et cela s'est encore produit à la fin de février, les services compétents nous ont fait savoir qu'il y avait là un simple retard dans l'application des instructions ministérielles;

2° Des livraisons effectuées après le 1er janvier avaient été l'objet de paiements antérieurs à la circulaire du 7 février et n'ont pas encore été l'objet de remboursements de la différence entre l'ancien prix et le nouveau (en l'espèce il s'agit même de livraisons postérieures à la circulaire du 7 février, et notamment d'une livraison effectuée en mars 1919 et payée en janvier.

Ces anomalies nécessiteront des réclamations et des demandes de remboursements, aux Services agricoles des préfectures.

Plusieurs lecteurs nous demandent aussi si les prix des soufres ont bénéficié d'une réduction; nous avons le regret, en nous référant à la circulaire du 7 février, de constater que le Ministre a expressément stipulé qu'il ne serait fait aucune diminution sur le prix de 95 francs primitivement fixé. — L.

Documents sur la production de l'alcool en 1917 et 1918. — La fabrication contrôlée des distillateurs de profession et des bouilleurs de cru a produit en 1917 et en 1918 les quantités suivantes (chiffres fournis par l'Administration des contributions indirectes) :

	1918	1917	Différence pour 1918.
	hectolitres	hectolitres	hectolitres
Vins	66.569	51.278	+ 15.291
Cidres et poirés	97.178	67.087	+ 30.091
Marcs, lies, fruits	119.259	106.254	+ 12.995
Substances farineuses	114.877	535.796	— 420.919
Betteraves	283.140	538.547	— 255.407
Mélasses	150.245	152.340	— 2.095
Autres substances	490	30.983	— 39.493
Totaux	831.758	1.491.295	— 659.537

Le déficit total de la campagne 1917-1918 sur la précédente est de 659.537 hectolitres. Pour les quatres premiers mois de la campagne 1918-1919, le déficit de la production est déjà de 357.248 hectolitres (366.692 hectolitres, au lieu de 723.940 pour les quatre premiers mois de la campagne 1917-1918).

Les tartres et dérivés tartriques. — A une question de M. Bender, député, posée à M. le ministre du Ravitaillement à l'effet de savoir s'il n'y aurait pas lieu d'autoriser l'exportation des matières tartreuses qui est interdite depuis un an, il a été répondu par la voie de l'*Officiel* : « Le tartre brut, la crème de tartre et l'acide tartrique dont la sortie était prohibée depuis la fin de 1915 et pour lesquels des dérogations à la prohibition ont été accordées très largement pour l'Angleterre et les Etats-Unis, peuvent maintenant sortir librement pour tous pays. Le décret du 20 janvier 1919 portant revision de la liste des prohibitions de sortie ne comprend plus les matières tartreuses dont le commerce est de la sorte redevenu complètement libre. »

Grand pulvérisateur et petites vignes. — Il paraît y avoir contradiction entre le resserrement des lignes de vigne, la bassesse de treilles et les grandes dimensions des appareils. Un constructeur de Montigny-la-Resle a estimé qu'au contraire un appareil à grand travail avait plus de facilité pour enjamber les « perchées ». Il a mis un cheval dans l'intervalle du milieu, une roue dans les intervalles de chaque côté, un porte-lance dans chacun des suivants et réuni le tout par un bâti approprié portant un réservoir et une pompe. Un homme seul peut ainsi sulfater cinq rangées à la fois dans les vignes traînantes de Chablis. Le mode de description dont nous venons de nous servir est une image de l'état d'esprit conduisant aux inventions. Il ne s'agit pas de mettre un appareil existant sur un véhicule existant. Il s'agit d'assembler des pièces en ayant l'esprit préoccupé avant tout du travail à exécuter et non de la modification à apporter aux appareils existants. C'est le seul moyen du reste de simplifier et d'aller droit au but. — P. L.

Loi ayant pour objet la protection des appellations d'origine (1).

« Art. 18. — Tout distillateur récoltant ou non qui voudra donner une appellation d'origine à des eaux-de-vie ne bénéficiant pas de la présomption légale inscrite dans l'article 28 ci-dessous, devra, dans la huitaine qui précédera le

(1) Voir n° 1289, page 170.

commencement de la distillation, faire, à la mairie de son domicile et à celle du lieu de la distillation, la déclaration de sa prétention. Cette déclaration sera inscrite sur un registre spécial dont communication sera faite à tout requérant. »

« Art. 19. — Pendant le délai d'un an à partir de la distillation et à moins que pendant ce laps de temps une décision judiciaire définitive ne soit intervenue reconnaissant fondée l'appellation d'origine donnée, les eaux-de-vie provenant des régions non comprises dans les décrets de délimitation antérieurement rendus, devront être enfermées et manipulées dans des locaux séparés sans aucune communication autre que par la voie publique de tous autres locaux.

« Si, pendant ce délai d'un an, l'appellation d'origine donnée est contestée, l'obligation des locaux séparés sera maintenue pour les eaux-de-vie dont l'appellation aura été ainsi contredite jusqu'à ce qu'une décision judiciaire définitive soit intervenue.

« Si pendant le même délai d'un an l'appellation d'origine n'est pas contestée elle sera définitivement acquise. »

Dispositions spéciales aux vins mousseux de la Champagne. — Art. 20. — Les récoltants et fabricants qui voudront donner à leurs vins mousseux l'appellation d'origine « Champagne » devront, en outre des justifications exigées par l'article 16 de la présente loi, emmagasiner, manipuler et complètement manutentionner leurs vendanges et leurs vins dans des locaux séparés, sans aucune communication autre que par la voie publique de tous locaux contenant des vendanges ou vins auxquels ne s'appliquera pas l'appellation d'origine « Champagne ».

« Art. 21. — Pendant le délai d'un an à partir de la déclaration de récolte, et à moins que pendant ce laps de temps une décision judiciaire définitive ne soit intervenue pour reconnaître fondée l'appellation d'origine donnée, les vendanges et vins mousseux originaires de régions non comprises dans le décret de délimitation du 17 décembre 1908 et auxquels on aura appliqué l'appellation « Champagne » devront être emmagasinés, manipulés et complètement manutentionnés dans des locaux séparés, sans aucune communication autre que la voie publique de tous autres locaux.

« Si pendant ce délai d'un an l'appellation d'origine est contredite, l'obligation des locaux séparés sera maintenue pour les vins dont l'appellation sera ainsi contestée jusqu'à ce qu'une décision judiciaire définitive soit intervenue.

« Si pendant le même délai d'un an l'appellation d'origine n'est pas contestée, elle sera définitivement acquise. »

« Art. 22. — Un délai de trois mois à dater de la promulgation de la présente loi est accordé, pour se conformer aux prescriptions de l'article précédent, aux commerçants qui, détenteurs de vins récoltés en dehors de la région délimitée par le décret du 17 décembre 1908 :

« 1° Font ou ont fait, depuis le 1er avril 1914, à la fois le commerce des vins devant recevoir l'appellation d'origine « Champagne » et celui de vins sans appellation ;

2° N'ont qu'un seul magasin, ou s'ils en ont plusieurs, ne peuvent avoir qu'un seul accès sur la voie publique.

« Dans le même délai de trois mois de la promulgation de la présente loi, les récoltants des régions non délimitées par le décret du 17 décembre 1908 pourront faire la déclaration prévue à l'article 15 ci-dessus. »

« Art. 23. — Par exception aux dispositions de l'article 18 ci-dessus, pourront être introduits dans les locaux visés par cet article les vins destinés à la consommation du récoltant ou fabricant et des personnes qu'il emploie, dans les limites et sous les conditions fixées annuellement par le directeur départemental des contributions indirectes. »

« Art. 24. — Les vins mousseux ayant droit à l'appellation d'origine « Champagne » ne pourront sortir des magasins séparés visés aux articles 20 et 21 ci-dessus sans que les bouteilles soient revêtues d'une étiquette portant le mot « Champagne » en caractères très apparents ; les caisses ou emballages contenant ces bouteilles devront porter le même mot, aussi en caractères très apparents.

« Les bouteilles contenant les vins devront être fermées d'un bouchon portant le même mot sur la partie contenue dans le col de la bouteille. »

« Art. 25. — Les vins mousseux fabriqués dans la Champagne ou contenus dans des bouteilles portant le nom d'une commune de cette région et auxquels ne pourra s'appliquer l'appellation d'origine « Champagne » ne pourront être mis en vente sans que les bouteilles soient revêtues, dans les trois mois de la promulgation de la présente loi, d'une étiquette portant les mots « Vin mousseux » en caractères très apparents.

« Les caisses ou emballages contenant ces bouteilles devront porter les mêmes mots, aussi en caractères très apparents. Les bouteilles contenant ces vins qui subissent l'opération du dégorgeage, après un délai d'un mois à dater de la promulgation de la présente loi, devront être fermées d'un bouchon portant les mêmes mots sur la partie contenue dans le col de la bouteille. »

« Art. 26. — Les infractions aux dispositions des articles 15, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23 et 25 ci-dessus seront punies d'un emprisonnement d'un mois au moins et d'un an au plus et d'une amende de 100 francs au moins et de 5.000 francs au plus ou de l'une de ces deux peines seulement.

« Pourront aussi les tribunaux ordonner la publication du jugement de condamnation intégralement ou par extraits dans tels journaux qu'ils désigneront et son affichage aux portes du domicile et des magasins du condamné, le tout aux frais de celui-ci.

« Sera punie des peines portées au paragraphe précédent toute fausse déclaration ayant pour but d'obtenir une des expéditions prévues par les articles 23 et 24 de la loi du 31 mars 1903 et par l'article 25 de la loi du 6 août 1905, sans préjudice des sanctions prévues par les lois fiscales. »

« Art. 27. — L'article 463 du code pénal est applicable aux délits prévus par la présente loi. »

« Art. 28. — Sont et demeurent abrogés :

« 1° L'article 11 de la loi du 1er août 1905, mais en tant seulement qu'il a décidé que des règlements d'administration publique statueraient sur les mesures à prendre en ce qui concerne les appellations régionales.

« 2° L'article 1er de la loi du 5 août 1908, complétant l'article 11 de la loi de 1905, en ce qu'il a décidé qu'il serait procédé par des règlements d'administration publique à la délimitation des régions pouvant prétendre aux appellations de provenance de produits;

« 3° La loi du 10 février 1911;

« 4° Tous règlements d'administration publique rendus en exécution des textes abrogés.

« Toutefois les producteurs, fabricants et négociants des régions délimitées par les décrets des 17 décembre 1908, 1er mai 1909, 25 mai 1909, 18 septembre 1909, 21 avril 1910, 18 février 1911, 7 juin 1911, pourront invoquer à titre de présomption légale les dispositions de ces décrets en tant qu'elles leur donnent le droit d'appliquer une appellation d'origine à leurs produits. »

« Art. 29. — La présente loi est applicable à l'Algérie et aux colonies. »

La respiration des feuilles rouges — Cependant que rougissaient de sang humain les terres du Nord, M. Nicolas étudiait la respiration des plantes à feuillage rubéfié. Ses expériences rapportées à l'Académie des Sciences lui ont montré que l'intensité respiratoire était plus grande chez les plantes dont les feuilles rougissaient accidentellement. L'expérience a porté sur le cerisier, mais doit s'appliquer à la vigne (Rougeot ? . Au contraire, chez les plantes à feuilles normalement rouges comme le *Prunus Pissardi* de nos parcs, l'activité respiratoire est plus faible que chez les feuilles vertes. Les premières plantes nous font donc l'effet de gens trop pressés de jouir et qui meurent jeunes. Les secondes sont des malades qui vivent longtemps : qui va piano va longo. *Quid* des cépages teinturiers? Belle occasion de reprendre les expériences sur des plantes productives. — P. L.

COURS DES VINS

PARIS. — Vins rouges du Midi, 140 à 175 francs l'hectolitre; vins blancs, 210 et 250 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 395 à 430 francs, blanc 450 à 460 fr. et le litre de 2 fr. 25 à 3 francs. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 45 francs : vin de table, rouge 1er choix, 415 francs; 2e choix, 405 francs; 3e choix, 395 fr.; vin blanc de comptoir, 435 à 460 francs; piccolo et vin de carafe, 420 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 francs l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime.

MIDI. — *Nîmes* (31 *mars*) : Vins de 1918 : vins rouges logés, Aramon de plaine, 7° à 9°, de 63 à 75 francs; Montagne, 9° à 11°, de 80 à 85 francs; Costières, de 88 à 92 francs; rosés, 90 à 105 francs; blancs, 105 à 120 francs. — Eau-de-vie et alcools : trois-six, bon goût 86°, 700 francs; marc, 480 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 290 francs.

Montpellier (1er *avril*). — Affaires très calmes, cours plutôt nominaux basés sur de petites affaires; en disponible vins rouges, 8° à 10°, 70 à 80 francs; Montagne, 82 à 90 francs; rosé, 90 à 105 francs; blanc, 100 à 120 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 700 francs; marc à 86°, 510 francs; eau-de-vie à 52°, 470 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 290 francs.

Perpignan (30 *mars*). — De 75 à 95 francs suivant qualité.

Béziers (5 *avril*). - Vins rouges de 70 à 88 francs; vins rosés de 80 à 90 fr.; vins blancs de 90 à 100 francs. Alcool, pas de cote.

ALGÉRIE. — Cote officielle de la Chambre d'Alger (16 mars). — Vins algériens nus, quai Alger : 62 à 76 francs suivant degré; blancs, 66 à 85 francs.

SUD-OUEST. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.100 à 1.200 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.300 à 1.500 francs le tonneau; grands vins blancs aux environs de 6.000 francs, les Yquem revendus à 10.000 francs; vins rouges, bourgeois, 2.400 à 2.600 francs; 3.000 et 3.500 francs pour les troisièmes et seconds crus. — *Dordogne :* de 1.050 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1.400 à 1.600 francs. — *Charentes :* 220 à 230 francs la barrique; grande Champagne, le degré distillation à 11 fr. 25. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 225 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 225 à 275 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 francs la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 fr. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 100 à 120 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 105 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 90 à 110 francs; les blancs, de 100 à 110 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 100 à 115 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 110 à 120 francs l'hectolitre.

EST. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 325 à 350 francs; vins fins, 1.000 à 2.000 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 200 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 350 à 450 francs. — *Beaujolais :* 250 à 320 francs la pièce pour les ordinaires et 340 à 375 francs pour les supérieurs. — *Mâconnais :* les 1918, 250 à 325 francs la pièce pour les vins communs et 350 à 400 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 375 à 500 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 160 à 180 francs; les Arbois, de 175 à 200 francs; blancs, de 180 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 300 à 320 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 180 à 200 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 200 à 220 francs. — *Savoie :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs. — *Champagne :* Ay, 1.400 fr. à 1.500 francs la pièce; Avenay, 900 francs; Vertus, 1.200 francs; Bouzy, 1.500 fr. (cuvée), soit 4 francs le kilogramme de raisin.

CENTRE et OUEST. — *Anjou :* Vins rouges, 250 à 300 francs pour les ordinaires et 300 à 400 francs pour les cuvés; vins blancs, de 225 à 400 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 350 à 400 francs et 400 à 500 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 225 à 250 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 230 à 300 fr. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 150 à 225 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 130 francs l'hectolitre. — *Allier :* 280 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre. — *Loire-Inférieure :* Muscadet, 1er choix 1918 (nu), 400 à 425 francs, 2e choix, 375 à 400 francs; Grosplant, 1er choix 1918 (nu) 300 à 325 francs, 2e choix, 280 à 300 fr.

Céréales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 63 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr, les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. ; méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, 53 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à » - » ; Chicago, 37 fr. 86 ; Buenos-Ayres, 28 fr. 34.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 130 à 150 fr. les 100 kilogrammes. — Pommes de terre, de 40 à 45 fr. les 100 kilogrammes, gare départ. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 60 à 70 fr. ; paille d'avoine, 60 à 70 fr. ; foin, 230 à 250 fr. ; luzerne, 250 à 260 fr. — Caroubes, 60 fr. — Graines (marque B) de trèfles, 475 francs ; de luzerne, 250 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* de 400 à 420 fr. suivant provenance, les 100 kilogrammes. — *Lin* et *Colza* : non taxées, le lin 5 fr. 05, le colza à 6 fr. 50 le kgr. — *Suifs* : à 240 fr. — *Miels* : Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99², 700 francs ; Trois-six, Midi, à 86°, 700 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 170 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 7 fr. 10. — Veaux, 5 fr. 10 à 9 fr. — Moutons, 8 fr. 50 à 12 fr. 60. — Porcs, 8 fr. à 8 fr. 56.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels aux nos 1281 et 1282. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 31 fr. ; superphosphate minéral 16/18, 26 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 14 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, détaxés : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 500 à 1.500 fr. — Pommes, 250 à 450 fr. — Noix, 100 à 250 fr. — Oignons, 70 à 120 fr. — Ail, 400 à 600 fr. — Carottes, 28 à 60 fr. — Navets, 40 à 60 fr. — Epinards, 100 à 120 fr. — Choux-fleurs du Var, pièce, de 0 fr. 75 à 2 fr. 75. — Citrons, 30 à 60 fr. — Mandarines, le 100, de 15 à 25 fr. — Oranges, de 30 à 100 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du 1er au 7 avril 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	.....1....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	.....2....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	8 »	— 2 »	3 »	0	.....3....	13 »	1 »	7 »	7
Mercredi..	8 »	— 2 »	3 »	»	.....4....	6 »	1 »	3. 5	10
Jeudi.....	12 »	— 1 »	5. 5	»	.....5....	10 »	3 »	6. 5	»
Vendredi..	12 »	0 »	6 »	»	.....6....	11 »	6 »	8. 5	2
Samedi....	12 »	— 1 »	5. 5	»	.....7....	13 »	3 »	8 »	»
	STRASBOURG					BORDEAUX			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	.....1....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	.....2....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	6 »	— 3 »	1. 5	0	.....3....	5 »	0 »	2. 5	9
Mercredi..	6 »	— 1 »	2. 5	»	.....4....	11 »	3 »	7 »	10
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	.....5....	14 »	3 »	8. 5	»
Vendredi..	9 »	— 1 »	4 »	1	.....6....	» »	» »	» »	»
Samedi....	6 »	4 »	5 »	0	.....7....	» »	» »	» »	»
	LYON					NANTES			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	.....1....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	.....2....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	5 »	— 1 »	2 »	8	.....3....	8 »	0 »	4 »	6
Mercredi..	5 »	0 »	2. 5	1	.....4....	9 »	1 »	5 »	»
Jeudi.....	7 »	— 2 »	2. 5	1	.....5....	11 »	1 »	6 »	»
Vendredi..	7 »	3 »	5 »	3	.....6....	11 »	1 »	6 »	»
Samedi....	10 »	5 »	7. 5	0	.....7....	12 »	2 »	7 »	»
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	.....1....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	.....2....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	17 »	9 »	13 »	»	.....3....	25 »	17 »	21 »	»
Mercredi..	15 »	6 »	10. 5	1	.....4....	21 »	14 »	17. 5	»
Jeudi.....	15 »	6 »	10. 5	»	.....5....	23 »	13 »	18 »	»
Vendredi..	20 »	8 »	14 »	»	.....6....	19 »	14 »	16. 5	»
Samedi....	21 »	10 »	15. 5	»	.....7....	20 »	13 »	16. 5	0

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17.

VIGNES AMÉRICAINES

EMILE FENOUIL

CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE **LAINE**

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN **TABLETTES**
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX **10** FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 *tabl. pour* 50 *hectolitres.*

EN **POUDRE**
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX **12** FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 *doses pour* 50 *hectolitres*

EN **SOLUTION**
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX **5** FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 *doses pour* 50 *hectolitres*

(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B.— S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES
PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.
BÉZIERS (Hérault)

LA "CIANAMIDE"

L'ENGRAIS AZOTÉ PAR EXCELLENCE

sera mise à nouveau à la disposition de l'Agriculture pour la campagne d'Automne 1919

CULTIVATEURS ! !

En attendant qu'il puisse vous être rendu, documentez-vous sur ce merveilleux fertilisant et demandez la notice gratuite à :

LA CIANAMIDE, 25, RUE DE CLICHY, 25, **PARIS**

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL

7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, **PARIS** *(18e arrondt)*

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULES**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 m/m d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D. MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole

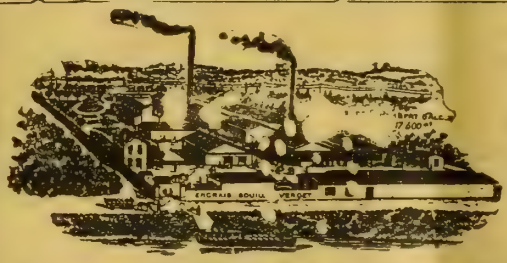
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091 En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre Reelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.



ENGRAIS

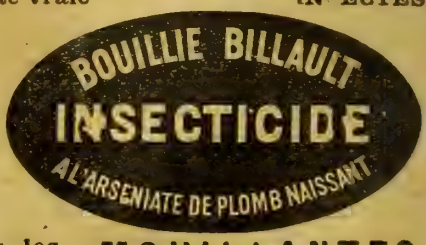
Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORTS

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France

FONDNÉE A VIENNE EN 1865 — Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné, Echantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies **MOUILLANTES**
adhérentes et marquantes

BOUILLIE
BORDELAISE
CÉLESTE

LIVRAISON IMMÉDIATE

USINES **JULLIAN FRÈRES**

LES FILS DE M. JULLIAN AINÉ, Srs

BÉZIERS

SOUFRE TITAN. — Le stock accordé par le Ministre de l'Agriculture étant épuisé, nous ne pouvons plus nous engager, mais nous espérons recevoir un lot supplémentaire et avertirons alors notre clientèle.

1919

Bouillie *CUPRI-SULFI-FORMOLÉE* Jacquemin

Invention G. GIMEL ✠ O, brevetée S. G. D. G.

TRAITEMENT SIMULTANÉ DU

Mildiou, Oïdium, Black-Rot, Cochylis, Eudémis, Cigarier

de toutes autres maladies cryptogamiques et de tous insectes

de la VIGNE, ARBRES FRUITIERS, FLEURS et LÉGUMES

Nouvelle Bouillie U.-U. Pyridinée (Extra-Insecticide)

La Bouillie U.-U. est supérieure à toutes les Bouillies mixtes et **remplace à elle seule Sulfatages** et **Soufrages**. Son emploi est économique, il réduit la main-d'œuvre, simplifie les manipulations tout en assurant une préservation parfaite de la Vigne et des Arbres fruitiers contre les Maladies cryptogamiques et les Insectes.

Composition de la Bouillie U.-U. et de la Bouillie U.-U. pyridinée extra-insecticide.

DENSITÉ : 1.200 environ.

Il était naturel d'associer tout d'abord les deux éléments de lutte couramment employés contre l'Oïdium et le Mildiou, le *soufre* et le *cuivre*.

Nous avons pensé à utiliser la puissance antiseptique de la *formaldéhyde* et nous avons réussi à la *combiner* au soufre et au cuivre sous forme de bisulfite cuivreux-formol. Cette combinaison se fait par addition, sans aucune élimination, et se scinde si facilement en ses constituants, qu'elle nous a semblé être la forme idéale sous laquelle cette *bouillie anticryptogamique combinée* devait présenter son maximum d'action.

La bouillie U.-U. renferme :

I. Du *cuivre soluble à action rapide*, spécifique du Mildiou de la feuille et de la grappe, des Rots gris et brun, du Rot blanc, du Black-Rot.

II. Du *cuivre insoluble*, sous forme d'oxyde de cuivre hydraté bleu, à *action lente*, spécifique des mêmes champignons

III. Un *sel très bisulfité* pouvant céder facilement son *acide sulfureux* (BERTHELOT, bisulfites métalliques combinés aux aldéhydes), dont l'action destructive de l'Oïdium est bien connue mais peut être insuffisante.

IV. Du *formol*, dont la puissance antiseptique et insecticide remarquable complète l'action insuffisante de l'acide sulfureux.

Le problème économique consistant à fusionner en un seul les divers traitements : sulfatage et soufrage se trouve résolu par la bouillie U.-U. cupri-sulfi-formolée.

Bouillie U.-U. pyridinée.

C'est la bouillie *extra-insecticide* par excellence. Elle est inoffensive, ne renfermant aucun poison pour l'homme, et elle donne des résultats meilleurs que toutes les autres formules.

Elle se prépare *de la même façon et s'emploie aux mêmes doses* que la bouillie U.-U.

La **pyridine** est fortement préconisée depuis 1910 et, en raison de ce qu'elle est inoffensive pour l'homme, son emploi va prendre beaucoup d'extension. M. le Dr Cazeneuve critique et met en doute l'efficacité de l'arséniate de plomb et le déconseille pour sa nocivité, mais il est un chaud partisan de la pyridine. MM. le Dr Maisonneuve, Moreau et Vinet, d'Angers, lui ont reconnu une efficacité voisine de celle de la nicotine.

Nous avons mis en fabrication depuis sept ans une bouillie U.-U. **cupri-sulfi-formolée**, combinée à la **pyridine**, ayant une action *extra-insecticide, même supérieure à celle des arséniates et de la nicotine*. Les viticulteurs peuvent adopter cette formule toute préparée avec la plus entière confiance : ils ont à leur portée un produit inoffensif pour l'homme, extrêmement efficace, ne demandant aucune préparation et économisant la main-d'œuvre des traitements insecticides, car elle *opère à la fois* comme un **sulfatage**, comme un **soufrage** et **comme un traitement insecticide**.

Avantages résultant de l'emploi de la Bouillie U.-U.

Indépendamment de la sûreté d'action, il y a intérêt pour le viticulteur à en faire usage toutes les fois qu'il faut recourir aux sulfatages et aux soufrages pour préserver son vignoble.

La bouillie Unique-Usage permet au viticulteur de réaliser une économie moyenne de 12

à 17 francs par hectare sur les anciens traitements, et c'est très appréciable!

Ces chiffres, on le conçoit, n'ont rien d'absolu, car le nombre de traitements peut être plus ou moins élevé et les quantités de produits employés plus ou moins fortes, mais ils permettent de faire une comparaison aussi exacte que possible à égalité d'efficacité.

En résumé, principaux avantages :

1° Economie d'argent appréciable;

2° Economie de main-d'œuvre résultant de la *suppression du soufrage;*

3° **Préparation des plus simples et toujours** identique à elle-même, d'un dosage déterminé reconnu le meilleur;

4° Action *insecticide,* à l'égard de la Pyrale et la Cochylis et des principaux insectes nuisibles à la vigne;

5° Pas d'action nuisible sur la végétation;

6° Facilité de pulvérisation et jamais d'encrassement des appareils ni des jets;

7° Possibilité d'employer tous les systèmes de pulvérisateurs en *cuivre*, même les appareils à pression d'air, d'acétylène ou d'un autre gaz.

Si l'on est tenu de faire des traitements insecticides supplémentaires, la *bouillie U.-U. pyridinée* est encore plus avantageuse, car son prix de revient n'est guère supérieur à celui de la bouillie U.-U : on gagne donc en plus le prix d'achat de l'insecticide, qui est généralement élevé, et la main-d'œuvre.

Mode d'emploi de la Bouillie U.-U ou de la Bouillie U.-U. pyridinée.

	Quantité de Bouillie U.-U par hectolitre d'eau.	Quantité de liquide à l'hectare pour environ 5.000 pieds à l'hect.
1er Traitement	1 litre 1/2	200 litres
2e —	2 litres	300 à 400 litres
3e —	2 litres 1/2	500 litres

Bien que la Bouillie U.-U. puisse s'employer sans aucune addition alcaline, en l'étendant seulement d'eau dans les proportions sus-indiquées, nous conseillons une addition de **100 grammes de chaux grasse** ou **250 grammes de cristaux de soude** par litre de Bouillie employé à préparer le liquide à pulvériser, afin de marquer plus nettement la feuille. Toutefois, si la chaux est impure, il faut en mettre **150 grammes par litre**, et il faut même aller à **200 grammes**, si l'on emploie de la chaux hydraulique.

Mais nous insistons sur ces doses, à ne jamais dépasser.

On ajoute d'abord la Bouillie U.-U. dans l'eau et, après agitation seulement, on introduit le lait de chaux, la soude, ou tout autre alcali en versant lentement et continuant d'agiter.

Préparée ainsi, elle conserve encore une légère acidité qui la rend instantanément efficace, tout en étant d'une action durable.

Il faut **30 kilogrammes de Bouillie U.-U. à l'hectare**, *pour 3 traitements et* **40 kilogrammes** *pour 4 traitements.*

Nous insistons sur ce que les *pulvérisations* de Bouillie U.-U. demandent à être faites avec soin; il ne suffit pas d'arroser superficiellement les ceps, mais il faut entrer le jet à l'intérieur, **afin que les grappes, comme les feuilles, soient recouvertes par le liquide**.

Les cépages américains producteurs directs, comme l'Othello, le Noah, l'Herbemont, etc., sensibles aux composés sulfités et brûlés par les soufrages, n'ont pas à souffrir de la bouillie Unique-Usage, pourvu que les pulvérisations ne soient pas faites en pleine chaleur (de 10 heures à 3 heures du soir) Elle constitue donc une ressource précieuse pour préserver ces cépages de l'Oïdium.

Un mode d'emploi détaillé est envoyé avec chaque commande.

Sur demande, il est adressé gratuitement un prospectus complet, donnant des indications sur :

Traitement d'hiver de la vigne et des arbres fruitiers.

Maladies diverses des arbres fruitiers et des légumes.

Nombreuses attestations de viticulteurs de toutes les régions.

On peut nous demander la grande brochure illustrée :

« Traitements rationnels de la Vigne et de toutes les plantes cultivées. »

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

Envoi gratuit.

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de La* **Claire**

A l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

ATTESTATIONS

Parmi les notabilités du monde agricole qui ont expérimenté et recommandé la Bouillie U.-U. ou qui en ont parlé dans leurs publications, nous nous permettons d'en citer un certain nombre à titre de références :

MM.

Donon, Professeur départemental d'Agriculture du Loiret.

Prosper Gervais, Président de la Société des Viticulteurs de France, Vice-Président de la Société des Agriculteurs de France.

Ravaz, Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

Pacottet, Maître de Conférences de Viticulture à l'Ecole de Grignon et Bailly, Répétiteur.

Guillon, Inspecteur de la Viticulture, Directeur de la Station viticole de Cognac.

Ducomet, Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Rennes, dans son livre *Pathologie végétale*.

Latière, Ingénieur Agronome, Rédacteur de la Chronique viticole de l'*Agriculture Nouvelle*, Propriétaire à Roquebrussanne (Var).

MM.

Rozeray, Prof. dép. d'Agric. des Deux-Sèvres.
Couvergne, — — du Gard.
Fondard, — — des Basses-Alpes.
Belle, — — —
Chappaz, — — de la Marne.
Dupont, — — de l'Allier.
Morain, — — du Maine-et-Loire.
Faasse, Bonnet, Bellet, Bonnefont, Garapon, Gay, Collas, Hyvreux, Léger, etc., Professeurs spéciaux d'Agriculture.

MM.

L'Abbé Ouvray, Publiciste agricole à Vendôme (Loir-et-Cher).
D'innombrables Syndicats agricoles : Syndicat central des Agriculteurs de France, Syndicat des Agriculteurs de la Vendée, Société Vigneronne de Buzançais (Cher), Société de Viticulture de l'arrondis ement de Châtillon-sur-Seine.
M. Authelin, Président de la Société Lorraine de Viticulture, etc.

Lire les autres attestations détaillées dans les brochures envoyées sur demande.

JANVIER 1919

NOUVEAUX PRIX & CONDITIONS DE VENTE

DE LA

Bouillie Cupri-sulfi-formolée et de la Bouillie U. U. pyridinée

Par suite de la nouvelle augmentation considérable des matières premières et des emballages, nous avons dû apporter une majoration à nos anciens prix. Ci-dessous les nouveaux prix.

Rappelons qu'il faut en moyenne 30 kilos de Bouillie à l'hectare pour 3 traitements, et 40 kilos pour 4 traitements.

L'expédition est faite en bonbonnes de capacités suivantes :

	Bouillie U.-U.	Bouillie U. U. pyridinée extra-insecticide
Bonbonnes de 3 kilos, *franco gare par postal (pour la France).*	13 50	15 »
— de 6 kilos, — — .	25 »	27 50
Bonbonnes de 12 kilos (*Port à la charge de l'acheteur*).....	42 50	46 50
— de 30 kilos —	96 »	106 »
— de 60 kilos —	185 »	205 »
Par fût de 130 kilos environ (ou en bonbonnes de 60 kilos, à notre choix). Le kilo.....	3 05	3 35
— de 240 kilos environ (ou en bonbonnes de 60 kilos, à notre choix). Le kilo.....	2 95	3 25

Franco port et emballage en petite vitesse pour la France, et au port d'embarquement pour les Colonies et l'Etranger.

Pour les bonbonnes de 12, 30 et 60 kilos, et pour les fûts, **l'expédition sera toujours faite en petite vitesse, sauf ordre formel de l'acheteur.**

Pour une première commande, prière de donner des références, ou d'envoyer un mandat. Pour les envois contre remboursement, on ajoutera 1 franc à la facture pour retour d'argent, si l'envoi se fait par postal, et 1 fr. 50 si l'envoi se fait par petite ou grande vitesse.

Pour les factures au-dessous de 20 francs, dont nous n'aurons pas reçu le montant

avant le 15 du mois suivant, nous ferons traite à la fin de ce même mois, sans nouvel avis, en ajoutant 75 centimes pour frais de recouvrement.

Pour toute commande dépassant 100 kilos, nous ferons le franco de port en petite vitesse.

Tous ces prix, sauf hausse sensible sur le cours des matières premières.

N.-B. — Les factures de nos marchandises sont généralement adressées aux clients le lendemain de l'expédition. Nous pouvons donc joindre à ces factures les récépissés délivrés par la gare. Ceux-ci peuvent servir aux clients qui ont des réclamations à adresser aux transporteurs, seuls responsables, pour retards, avaries, pertes, etc.

Dans ce dernier cas, joindre le récépissé à la facture à présenter au chef de gare.

Possédant le récépissé d'expédition, il est absolument inutile de nous écrire pour nous demander si l'expédition a bien été faite. Celui-ci le prouve.

Nous invitons les Clients à nous remettre leurs commandes le plus tôt possible, livrables à la date qu'ils indiqueront à leur choix, ceci pour éviter tout retard dans les moments de presse.

Adresser toutes les commandes, envois d'argent, demandes de renseignements, etc., à :

M. G. JACQUEMIN O ✠, Institut de Recherches Scientifiques

à **MALZÉVILLE** (Meurthe-et-Moselle),

ou aux agents accrédités.

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

A base de glycéro-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.

INVENTION G. GIMEL

Breveté S. D. G. D.

(Sulfitage et phosphatages simultanés)

Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.

affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 7 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** à

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES

OU

Multilevures

RADIOACTIVES JACQUEMIN

PRÉPARÉES A

LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN**, O ✠, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de MALZEVILLE, près Nancy.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

Pour favoriser le développement du Commerce et de l'Industrie en France

Société anonyme fondée en 1864

CAPITAL : 500 MILLIONS

SIÈGE SOCIAL : 29, boulevard Haussmann, Paris (9e).
SUCCURSALE : 134, rue Réaumur (place de la Bourse), Paris.

AGENCES DE PROVINCE :

*ABBEVILLE. — *AGDE. — *AGEN. — *AIX (en Provence). — *AIX-LES-BAINS. — *ALAIS. — *ALBERT. — *ALBERTVILLE. — *ALBI. — *ALENÇON. — *AMBERT. — *AMBOISE. — *AMIENS. — *ANDELYS (LES). — *ANGERS. — *ANGOULÊME. — *ANNECY. — *ANNEMASSE. — *ANNONAY. — *APT. — *ARCACHON. — *ARGENTAN. — *ARGENTON-S.-CREUSE. — *ARLES. — *ARMENTIÈRES. — *ARRAS. — *AUBAGNE. — *AUBENAS. — *AUBUSSON. — *AUCH. — *AURAY. — *AURILLAC. — *AUTUN. — *AUXERRE. — *AVALLON. — *AVESNES. — *AVIGNON. — *AVIXE. — AVRANCHES. — AY. — *BACCARAT. — *BAGNÈRES-DE-BIGORRE. — BARBENTANE. — *BARBEZIEUX. — *BAR-LE-DUC. — BAR-SUR-AUBE. — *BAR-SUR-SEINE. — *BASSÈS (LA). — *BAYEUX. — *BAYONNE. — *BEAUNE. — *BEAUVAIS. — *BELFORT. — *BELLEGARDE. — *BELLEY. — *BERGERAC. — BERGUES. — *BERNAY. — *BESANÇON. — *BÉTHUNE. — *BÉZIERS. — *BIARRITZ. — BLOIS. — *BOHAIN. — *BOLBEC. — *BORDEAUX. — *BOULOGNE-SUR-MER. — *BOURBONNE-LES-BAINS. — *BOURG. — *BOURGES. — *BOURGOIN. — BRESSUIRE. — *BREST. — *BRIEY. — *BRIGNOLES. — *BRIVE. — *CAEN. — *CAHORS. — *CALAIS. — *CAMBRAI. — *CANNES. — *CARCASSONNE. — *CARENTAN. — *CARPENTRAS. — *CASTELSARRASIN. — *CASTRES. — *CAUDRY. — CAVAILLON. — *CETTE. — *CHALON-SUR-SAONE. — *CHALONS-SUR-MARNE. — *CHAMBÉRY. — CHAMBON-FEUGEROLLES. — *CHANTILLY. — *CHARLEVILLE. — CHARMES. — CHAROLLES. — *CHARTRES. — *CHATEAUDUN. — CHATEAULIN. — CHATEAUNEUF-SUR-CHARENTE. — CHATEAURENARD (B.-R.). — *CHATEAUROUX. — *CHATEAU-THIERRY. — *CHAUMONT. — *CHAUNY. — CHAZELLES-SUR-LYON. — *CHERBOURG. — *CHINON. — *CLAMECY. — *CLERMONT-FERRAND. — *CLUNY. — *COGNAC. — *COMINES. — *COMPIÈGNE. — *CONDOM. — CONTREXÉVILLE. — *CORBEIL. — *COSNE. — *COULOMMIERS. — *COUTANCES. — *CREIL. — *CREST. — *CREUSOT (LE). — *DAX. — *DEAUVILLE. — *DENAIN. — *DIEPPE. — DIGOIN. — *DIJON. — *DINAN. — *DINARD. — *DOLE. — DOMFRONT. — *DOUAI. — DOUÉ-LA-FONTAINE. — *DOULLENS. — *DRAGUIGNAN. — *DREUX. — *DUNKERQUE. — *ELBEUF. — *EPERNAY. — *ÉPINAL. — ESTAIRES. — *ÉTAMPES. — *EU. — *EVIAN-LES BAINS. — *ÉVREUX. — *FALAISE. — FLÈCHE (LA). — *FOIX. — *FONTAINEBLEAU. — *FONTENAY-LE-COMTE. — *FOUGEROLLES. — *FOURMIES. — *GAILLAC. — *GANNAT. — *GAP. — *GIEN. — *GISORS. — GIVET. — GIVORS. — GOURNAY-EN-BRAY. — *GRANVILLE. — *GRASSE. — GRAULHET. — *GRAVELINES. — *GRAY. — *GRENOBLE. — *GUINGAMP. — *GUISE. — *HAVRE (LE). — *HIRSON. — *HONFLEUR. — *HYÈRES. — *ISSOUDUN. — JARNAC. — *JONZAC. — *JUSSEY. — *LAIGLE. — *LANGON. — *LIGNES. — *LANNION. — *LAON. — *LAPALISSE. — *LAVAL. — LAVELANET. — *LAVAUR. — *LENS. — *LÉZIGNAN. — *LINOUSNE. — LIGNY-EN-BARROIS. — *LILLE. — *LIMOGES. — *LISIEUX. — *LOCHES. — *LODÈVE. — *LORGNY. — *LORIENT. — *LOUDUN. — *LOUVIERS. — *LUNÉVILLE. — *LURE. — *LUXEUIL. — *LYON. — *MÂCON. — *MAISONS-LAFFITTE. — MAUBEUGE. — *MANS (LE). — *MANTES. — *MARMANDE. — *MARSEILLE. — *MAURIAC. — *MAYENNE. — *MEAUX. — *MELUN. — *MENTON. — *MÉRU. — *MERVILLE. — *MEULAN. — *MEURSAULT. — MEYMAC. — MIRECOURT. — *MILLAU. — *MOISSAC. — *MONTARGIS. — *MONTAUBAN. — *MONTBÉLIARD. — *MONT-DE-MARSAN. — *MONTDIDIER. — *MONTE-CARLO. — *MONTÉLIMAR. — *MONTERREAU. — *MONTLUÇON. — *MONTPELLIER. — *MONTREUIL-SUR-MER. — MONTRICHARD. — *MORET-SUR-LOING. — *MOREZ-DU-JURA. — *MORLAIX. — *MOULINS. — *NANCY. — *NANTES. — *NANTUA. — *NARBONNE. — *NEMOURS. — *NEVERS. — *NICE. — *NIMES. — *NIORT. — *NOGENT-LE-ROTROU. — *NOYON. — NUITS-ST-GEORGES. — *OLORON-STE-MARIE. — *ORLÉANS. — *ORTHEZ. — *OYONNAX. — *PAMIERS. — PARTHENAY. — *PAU. — *PÉRIGUEUX. — PÉRONNE. — *PERPIGNAN. — PERTUIS. — *PÉZENAS. — PITHIVIERS. — *POITIERS. — PONS. — *PONT-A-MOUSSON. — *PONT-AUDEMER. — PONT-DE-BEAUVOISIN. — *PONTIVY. — *PONT-L'ÉVÊQUE. — *PONTOISE. — *PROVINS. — *PUY (LE). — *QUESNOY (LE). — *QUIMPER. — *RAMBOUILLET. — *REDON. — *REIMS. — *REMIREMONT. — *RENNES. — *RÉOLE (LA). — RETHEL. — REUEL. — *RIVE-DE-GIER. — *ROANNE. — *ROCHEFORT-S-MER. — *ROCHELLE (LA). — *ROCHE-S.-YON (LA). — *RODEZ. — *ROMANS. — *ROMILLY-SUR-SEINE. — *ROMORANTIN. — *ROUBAIX. — *ROUEN. — *ROYAN. — *RUEIL. — RUFFEC. — *ST-AFFRIQUE. — *ST-AMAND. — *ST-BRIEUC. — *ST-CHAMOND. — *ST-CLAUDE. — *ST-CLOUD. — *ST-DIÉ. — *ST-DIZIER. — *ST-ÉTIENNE. — *SAINT-FLOUR. — STE-FOY-LA-GRANDE. — *ST-GAUDENS. — *ST-GERMAIN-EN-LAYE. — ST-GIRONS. — *ST-JEAN-D'ANGÉLY. — *ST-JEAN-DE-LUZ. — *ST-LO. — ST-LOUP-S.-SEMOUSE. — *ST-MALO. — *ST-NAZAIRE. — *ST-OMER. — *ST-QUENTIN. — ST-REMY (B.-DU-RH.). — ST-SERVAN. — SALIES-DE-BÉARN. — *SAINTES. — SALINS-DU-JURA. — *SALON. — SANCOINS. — *SARLAT. — *SAUMUR. — *SEDAN. — *SEMUR. — *SENLIS. — SENONES. — *SENS. — *SÈVRES. — *SOISSONS. — *TARARE. — *TARASCON. — *TARBES. — *TERRASSON. — *THIERS. — *THIZY. — *THONON-LES-BAINS. — *THOUARS. — *TONNERRE. — *TOUL. — *TOULON. — *TOULOUSE. — TOURCOING. — *TOURNUS. — *TOURS. — TRÉPORT (LE). — *TROUVILLE. — *TROYES. — *TULLE. — TULLINS. — *UZÈS. — *VALENCE. — VALENCE-D'AGEN. — *VALENCIENNES. — *VALOGNES. — *VALRÉAS. — *VANNES. — *VENDOME. — *VERNEUIL-S.-AVRE. — *VERNON. — *VERSAILLES. — VERVINS. — *VESOUL. — *VICHY. — *VIENNE. — *VIERZON. — VILLEDIEU-LES-POELES. — *VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE. — *VILLEFRANCHE-SUR-SAONE. — *VILLENEUVE-S.-LOT. — *VILLENEUVE-S.-YONNE. — *VILLERS-COTTERETS. — VILLEURBANNE. — *VITRÉ. — *VOIRON. — VOUZIERS. — YVETOT.

AGENCES A L'ETRANGER : Londres, 53, Old Broad Street; Saint-Sébastien (Espagne), 37, avenue de la Libertad.

CORRESPONDANT EN BELGIQUE : Société Française de Banque et Dépots : Bruxelles, 70, rue Royale; Anvers, 22, place de Meir.

La société a, en outre, **100** Bureaux et Agences à Paris et dans la banlieue, et des correspondants sur toutes les places de France et de l'Etranger.

OPÉRATIONS DE LA SOCIÉTÉ :

Dépôts de fonds à intérêts en compte ou à échéance fixe; — **Ordres de Bourse** (France et Etranger); — **Souscriptions sans frais** ; — **Vente aux guichets de valeurs** livrées immédiatement (Obl. de Ch. de fer. Obl. et Bons à lots, etc.); — **Escompte et encaissement de Coupons français et étrangers** — **Mise en règle de titres**; — **Avances sur titres**; — **Escompte et Encaissement d'Effets de Commerce**; — **Garde de Titres**; — **Garantie contre le remboursement au pair et les risques de non-vérification des tirages**; — **Virements et chèques sur la France et l'Etranger**; — **Lettres de crédit et Billets de crédit circulaires**; — **Change de monnaies étrangères**; — **Assurances** (vie, incendie, accidents), etc.

SERVICE DE COFFRES-FORTS

au siège social, dans les succursales, dans plusieurs bureaux et dans un très grand nombre d'agences; compartiments depuis **8** *fr. par mois*

Tarif décroissant en proportion de la durée et de la dimension.

(*) Les agences marquées d'un astérisque sont pourvues d'un service de coffres-forts

LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

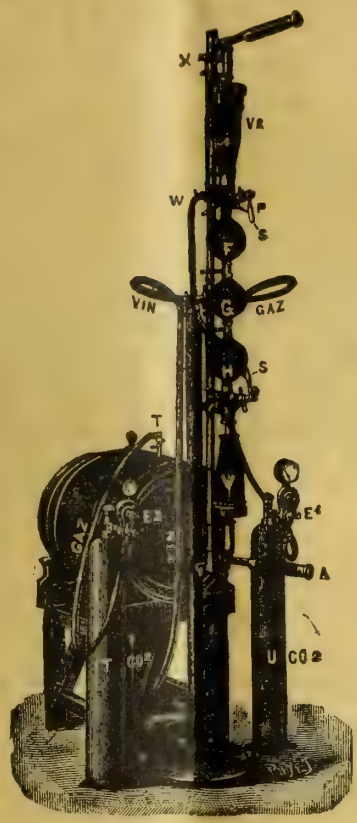
pour
la
Préparation
Instantanée
des

VINS MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR
de la Société
des Viticulteurs
de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur.
Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure.
Il fait réaliser une énorme économie de main d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, ✻ ✠ **Château de Mercey, MONBELLET** (S.-et-L.

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2 18, Particulier : 2.53

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons. Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis**, **Eudémis**, **Pyrale**, **Altise**, **Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome

62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

DUCHESNE ET Cie

273, Rue Paul-Bert — LYON

Rapidité — Commodité
Exactitude — Aucun poids

Catalogue général sur demande

LA LYONNAISE

Spécialité de Bascules pour VINS et pour tous usages. Bascules à bétail, Pont à bascules pour Communs, Balances, etc.

Vous pouvez redonner la

VIE A VOS VIGNES

AVEC 60 grammes DE

RADIOACTIF

RENSEIGNEMENTS ET COMMANDES :

Comité technique et agricole du RADIOACTIF B. D. R.

13, rue Vignon, PARIS

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

GRANDE CULTURE DE VIGNES FRANCO-AMÉRICAINES

LEO FOURNIER

CASTILLON (Gironde) *Téléphone 34*

Maison fondée en 1885. — *Pépinières soumises au contrôle de l'Etat*

Succursale à KOUBA-ALGER

Cépages du Midi, du Bordelais, du Centre

BOUTURES POUR GREFFAGES ET PRODUCTEURS DIRECTS

P.-S. — Nos Clients d'Algérie sont priés d'adresser leurs demandes à à M. Maurice FOURNIER, KOUBA-ALGER.

USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE

ENGRAIS CHIMIQUES

SULFATE DE CUIVRE

Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE

SKAWINSKI

L'ETOILE

Poudre Médocaine pour faire la Bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS

TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS

pour la peinture et la conservation des bois.

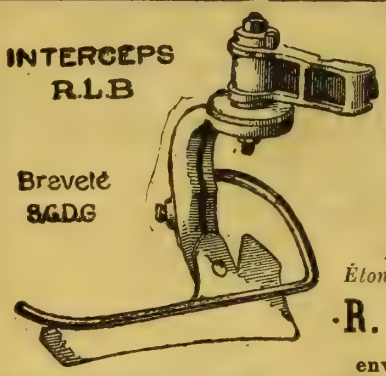
Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne

J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VIN à courant continu, à bras et au moteur. — ROBINETTERIE
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à grande vitesse pour moteurs rapides.
Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.



Vignerons !!!
Révolution dans la culture de la vigne

PAR L'**INTERCEPS R. L. B.**
Travail automatique des rangs
Économie de main-d'œuvre 20 à 30 fr. par jour

L'INTERCEPS R.L.B. à soc équilibré
Diffère de tout ce qui a été fait jusqu'à ce jour
Étonne par sa simplicité - Surprend par son rendement

R. LAIGRET, Inventeur-Constructeur
14, r. d'Artois, Blois (L.-et-Ch.)
Catalogues et renseignements
envoyés sur demande - Nombreuses références

LA VIGNE NOUVELLE PAR LES HYBRIDES DIRECTS
Plants racinés et boutures des meilleurs Nos de Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Gaillard, Oberlin, Jurie, Castel, Malègue, Baco. Noah, sélectionné, etc.
Plusieurs milliers de boutures des Nos fameux de Seibel 4643, Baco no 1 et 22A

Gamay, Chaudenay et Fréau de 1 et 3 ans sur Gloire, 101[14], 3309 et 1202

Souscription pour plants greffés à livrer automne 1919, printemps 1920

Prix-courant et renseignements à **Cl LETOURNEAU** propriétaire à BURGY (Saône-et-L

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT POUR LES VENDANGES & LES VINS
Le durcissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.
ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand Puy-de-Dome.

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC
DORDOGNE

Grandes CULTURES de tous VÉGÉTAUX
VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX
pour le traitement des maladies cryptogamiques

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE
CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES
Les Établissements POULENC Frères
92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

ÉTIENNE VERNETTE

BÉZIERS

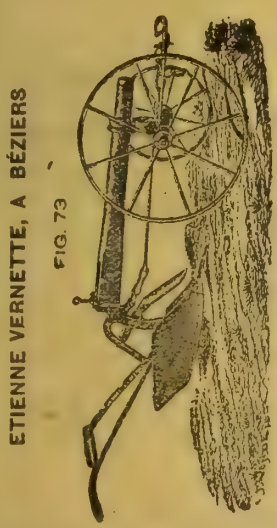


FIG. 73

FIG. 74

FIG. 75

MAISON RECOMMANDÉE

M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant, O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, CARPENTRAS (Vaucluse)

Qui disposent d'un stock important de plants racinés greffés dans les variétés suivantes : sur 3309 et Lot.

CARIGNANS, ARAMONS, CINSAULTS, GRANDS NOIRS, CLAIRETTES, CHASSELAS, GRENACHES, PLANTS VERTS OU SERVANTS, PRODUCTEURS DIRECTS DES MEILLEURS NOMS AINSI QUE D'UNE RICHE COLLECTION DE RAISINS DE TABLE.

Souscription ouverte pour plantations Automne 1919 — Printemps 1920

ANALYSE GRATUITE DES TERRAINS

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange

SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE

Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la Pyrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIÈRES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales)

Machine à Rincer — FABRIQUE SPÉCIALE D'ARTICLES DE CAVE — Machine à Boucher

H. THIRION L.U.& NC

Constructeur Breveté S. G. D. G.

10-12, rue Fabre-d'Eglantine (Métro : Nation), Paris

MÉDAILLE D'OR EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900

GRANDS PRIX AUX EXPOSITIONS UNIVERSELLES

Liège 1905, Milan 1906, Bordeaux 1907, Londres 1908, Bruxelles 1910

Hors Concours. Membre du Jury Turin 1911 et Gand 1913.

MACHINES MODERNES

à Rincer, Tirer, Boucher et Capsuler les bouteilles

MARCHANT A BRAS OU AU MOTEUR

PORTE-BOUTEILLES & EGOUTTOIRS EN FER, etc.

Demander le catalogue V. n° 48

LE SIMPLEX Brevetés. G. D.G.

LE SIMPLEX bté S.G.D.G.

FERNAND DE FOURNAS

Château de la Seignoure, BRAM (Aude)

BOIS GREFFABLES de toutes variétés.

Beaux racinés — Hybrides greffés soudés — Boutures Baco n° 1

Specialité de **Producteurs Directs** à grands rendements, ayant donné de grosses récoltes en 1917 avec un traitement ; blancs, rouges et roses. Variétés très hâtives. Authenticité absolue.

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets

MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT

Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol

PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTERICIDE. TRÈS PUISSANT

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :

Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nîmes, 1863 ; Draguignan, 1882

Société des Agriculteurs de France, 1866; Exposition Internationale de Nice, 1884

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES

Épernay, 1861 et 189 ; Bordeaux, 1895 ; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt GARDET, à APT (Vaucluse), ou à Lt GARDET, à ORAN (Algérie).

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. BERTRAND. — Prix : 5 fr.

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

PARIS. — Imp. Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1294 Paris, 17 Avril 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut,
Membre de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

		Pages
Dr J. Feytaud.....	Moyens de lutte contre l'Eudémis et la Cochylis (*suite*)..	241
L. Moreau et Vinet..	Mise en bouteilles des vins blancs (*fin*)	245

Actualités. — La semaine de motoculture (Labergerie). — Avis important concernant l'emploi des solutions arsenicales en viticulture. — Les vins réquisitionnés et les prix payés par l'Intendance (H. A.). — Œnologie des mousseux. — Le vin municipal à Paris (H. A.). — A propos du prix des soufres (J. P.). — La culture mécanique en Alsace. — Prévision des gelées blanches (P. L.). — Y a-t-il perte d'acidité du moût au vin (P. L.)..... 250

Revue commerciale. — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nîmes, Montpellier, Perpignan et Narbonne, Béziers, Alger. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Allier, Nièvre. — Cours des principaux produits agricoles : Céréales, pommes de terre et légumes secs, fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne ; huiles d'olives, de lin, de colza ; suifs, miels ; esprits et sucres ; bétail ; engrais, tourteaux, etc..., fruits et primeurs..... 255

Bulletin météorologique 256

La Revue de Viticulture paraît, à Paris, le JEUDI de chaque semaine ; elle publie de nombreuses figures et planches en couleurs.

ABONNEMENTS

France et Colonies : Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

BUREAUX

35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).

Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES
DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

L'Engrais le plus puissant, c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

14 USINES

Téléphone { 1.31 / 4.47

Maison L.-A. ANGIBAUD *Fondée en 1877*

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

SEUL FABRICANT

LA ROCHELLE

Dosages garantis sur facture — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes, à **Besselue et Moulin Rompu**, et reliées entre elles et aux Chemins de Fer de l'Etat, par embranchements spéciaux.

La Cie du **Guano de poisson français** est la **seule** en France qui prépare les engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés dont elle a la propriété exclusive et un arrêt de la Cour d'Appel de l'année 1914 l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

La fabrique Louis-André **Angibaud** de **La Rochelle** a été créée par ce dernier en 1877. En 1912, elle est devenue la Cie du **Guano de poisson français**. M. **Angibaud** s'est adjoint comme associé M. **Jodet-Angibaud**, son gendre. Ce dernier dirige et exploite la maison avec la firme " Cie du **Guano de poisson français** ".

3 brevets d'invention — 39 années de pratique et de perfectionnements.

Vente aux agriculteurs & Brochure franco

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE

Par P. VIALA et PACOTTET. — Prix : 3 francs.

Seul *Fabricant*

PRODUITS OTTO BÉZIERS

CHARRUES VIGNERONNES "SYRACUSE"

CHARRUES, HOUES, PULVÉRISATEURS, HERSES, " John DEÉRÉ "

Tonnes et pompes à purin. Écrémeuses " REGO ". Instruments d'intérieur de ferme

Demander nos tarifs 1919

Ch. FAUL O. ✻ **et Fils** ✻ 47, rue Servan, PARIS (XIe arr^t).
Dépôt à LYON, 10, avenue Félix Faure

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes pépinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs plants.

Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, **POITIERS**

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang
- comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD.
- comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCÈS CONSACRÉ PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, nie avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

GALLIA

SOCIÉTÉ FRANÇAISE ANONYME
DE PRODUITS AGRICOLES ET ANTICRYPTOGAMIQUES

Au Capital de 250.000 francs entièrement versé.

DIRECTEUR COMMERCIAL : **Henri POUS**

DIRECTEUR TECHNIQUE : **Pierre CARLES**, INGÉNIEUR-AGRICOLE O. ✠ ✠.

Bouillie Cuprique « GALLIA »

Efficacité Incontestable
Ne brûle pas, n'engorge pas
N'est pas enlevée par les eaux de pluie.

Soufre à l'Hydrate de Cuivre GALLIA

Stéatite Cuprique GALLIA

Soufre au Chlorure de Baryum P.C.

Action absolue contre l'oïdium.

USINE et BUREAUX :
Avenue de la Font-Neuve, BÉZIERS

Téléphone : 9,94

POLY-SULFURES ALCALINS

CONTRE L'OÏDIUM LE MILDIOU,

L'ACARIOSE (COURT-NOUE),

les INSECTES

en solution simple ou combinés

aux sels de cuivre.

L^D Hugounenq & Co - LODEVE (Hérault)

Maison J. BABOU, 10, rue Trinité, Limoux (Aude)

Usine spéciale pour la fabrication de la

BOUILLIE DU MIDI

Produit nouveau à base d'hydrocarbonate cuprique gélatineux. Radical contre les maladies cryptogamiques de la vigne. Une seule garantie :

Bouillie superieure à toutes les autres

Adhérence et *mouillabilité* parfaites, *suspension* constante, *efficacité* absolue.

Prix, conditions et références sur demande.

Usine spéciale pour l'Epuration et le Décuscutage des Graines de Luzerne et de Trèfle.

Graines de Luzerne extra, garantie sans cuscute, à 380 francs les 100 kgr.

Graines de Trèfle violet extra, garantie sans cuscute, à 730 francs les 100 kgs.

Graines de Sainfoin dite *Esparcette*, à 60 francs le sac de 30 kgs.

Vesces Fourragères et autres graines sur demande et au cours.

La Maison demande des Représentants sérieux. De fortes remises sont accordées aux Syndicats.

CASSAN FILS Constructeur BOURGOIN (Isère)

170 Médailles Or, Argent, etc. — Médaille d'Or Exposition universelle Paris 1900

LOCOMOBILES à foyer démontable. Breveté S. G. D. G.

BATTEUSES pour moyenne et grande culture. pour céréales et graines fourragères.

PRESSOIRS " LE FRANÇAIS ", à SOLETTE HYDRAULIQUE et à BIELLES ARTICULÉES

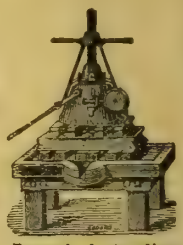
PRESSOIRS CONTINUS

FOULOIRS à VENDANGE

PRESSES à HUILE

Locomobile

Demander le Catalogue général



Pressoir hydraulique

L'ANOXYDINE - SERVŒNOL

Composition de tannin pour vins (ŒNOTANNIN) et de bisulfites alcalins garantis purs (APPERTOL)

en poudre ou en pastilles

Conserve les Vins en cours de route et en cave même en vidanges

CHEVALLIER - APPERT, PARIS

ENDRIVET FILS

Constructeur, **JONZAC** (Ch^te-Inf^re)

MAISON FONDÉE EN 1820

SPÉCIALITÉ D'APPAREILS CHARENTAIS
BREVETÉ S.G.D.G.
pour la fabrication des eaux-de-vie et Cognacs.

DISTILLERIE A FEU NU ET A LA VAPEUR
Appareils spéciaux pour la distillation de lie.

ÉTIENNE VERNETTE

BÉZIERS

ETIENNE VERNETTE, A BÉZIERS

FIG. 73

FIG. 74

FIG. 75

ENGRAIS

Chiquettes, Bourres de laine, Cornailles
Poudres d'os, Marc de colle
Sangs desséchés, Viandes desséchées
Guanos de Poisson

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque
Sulfate de Potasse, Cianamide
Superphosphates

MATIÈRES PREMIÈRES DIVERSES

USINE DE LA ROUBINE 40, Quai Port Notre Dame BÉZIERS

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE

LIVRAISON IMMÉDIATE

USINES JULLIAN FRÈRES

LES FILS DE M. JULLIAN AINÉ, Srs

BÉZIERS

SOUFRE TITAN. — Le stock accordé par le Ministre de l'Agriculture étant épuisé, nous ne pouvons plus nous engager, mais nous espérons recevoir un lot supplémentaire et avertirons alors notre clientèle.

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINES

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1918-1919
PRIX MODÉRÉS

MATÉRIEL VINICOLE

PRESSOIRS. POMPES

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et
TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { **longueur 3m 70**
largeur 0m 90 sans crampons
largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris

et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VIS à courant continu, à bras et au moteur. — **ROBINETTERIE**
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à grande vitesse pour moteurs rapides.

Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

A. BOUDE & FILS O. MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés seuls ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES à **VIN**

RÉSERVOIRS
PLANCHERS
Etude de projets

TUYAUX
en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE

R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE

PÉRA FRÈRES
N° 5
FLORENSAC
(Hérault)

MOTEURS BLACKSTONE

INSTALLATION DE CAVES

MOULIN A VENT "EUREKA"

PRESSOIRS mécaniques hydrauliques continus MABILLE

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Écrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERGÈZE (Gard).

A. ARNAL & Cie

NARBONNE, 2, quai d'Alsace, Tél. 1-90
CARCASSONNE, 13, boul. Omer-Sarraut, Tél. 2-93

ÉMULSION PYRALICIDE ARNAL

SIMPLICITÉ

PLUS DE CHAUX
PLUS DE CARBONATE
PLUS D'ARSÉNIATE DE SOUDE
PLUS D'ACÉTATE DE PLOMB
PLUS DE NICOTINE

EFFICACITÉ

PRÉPAREZ VOS BOUILLIES A

L'ARNALINE

PROCÉDÉ LUCIEN SEMICHON

2 kilos de Sulfate de Cuivre et 4 litres d'**ARNALINE**
dans CENT LITRES D'EAU détruisent

MILDIOU	PYRALE	COCHYLIS	EUDÉMIS

EFFECTUEZ VOS POUDRAGES A

L'AÉRO

1er Prix au Concours de Montpellier 1913

NOTICES ENVOYÉES SUR DEMANDE

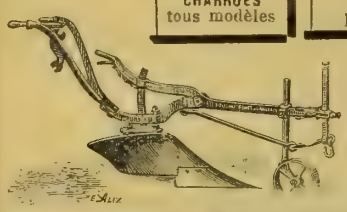
ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGEAIS (Indre-et-L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

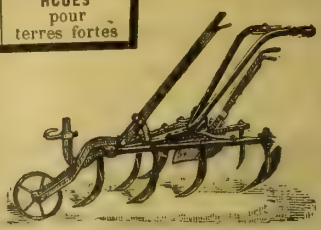
HOUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



MÈCHES SOUFRÉES "LABOR"

COMPRIMÉES

Se consumant **sans coulure, sans salir, sans déchet**

Dosage régulier en acide sulfureux pur, 30 0/0 d'économie

Procédé Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Établissements **Jane CHAMBON,** 4, Boulevard d'Accès, 4 MARSEILLE

Échantillons gratuits sur demande.

VIGNES AMÉRICAINES ET FRANCO-AMÉRICAINES

TONNERRE (YONNE) *Téléphone n° 31.*

LAVAUX

CHEVALIER du MÉRITE AGRICOLE

CENT MILLE plants greffés ROUGES & BLANCS toutes variétés sur tous porteurs recommandés.

CENT MILLE producteurs directs ROUGES & BLANCS toutes variétés et de tous hybrideurs.

Vastes champs d'expériences. — Importants vignobles.

VINS de ma récolte, Rouge, Blanc et Rosé, fins et ordinaires, en cercle et en bouteilles.

VINS EN GROS ET A LA COMMISSION

CIDRES DE POMMES, première qualité, fabriqué à la maison. Expédition tous les jours

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — BÉZIERS

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « **LE TITAN** » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « **PARFAITE** » » »
Soufre « **LE VRAI** » (au chlorure de Baryum).

ON DEMANDE A ACHETER

Les tomes **1, 2, 3, 5, 17, 25** et **37**

de la *Revue de Viticulture*

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1 600.000 fr. — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS

M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS* (*VIII*e *Arrond.*)

CULTURE MÉCANIQUE DES VIGNES

ÉTABLISSEMENTS "AGRICULTURAL"

25, Route de Flandre, AUBERVILLIERS (Seine)

TÉL. : Paris, Nord 62-18, MÉTRO : Porte de La Villette

Nouveaux Modèles de TRACTEURS Agricoles et Viticoles

Ateliers de Constructions et de Réparations

Magasin de Pièces de Rechange

STATION PERMANENTE D'ESSAIS DE TRACTEURS

École pratique de conduite

Demander le Catalogue gratuit

BOUILLIE VIVAX

Microline "Poudre cuprique"

Action immédiate et durable

La Littorale JL Béziers

ATELIER STOFFEL — PARIS

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES

PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.

BÉZIERS (Hérault)

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.

SAINT-LOUP (Marseille).

REVUE DE VITICULTURE

MOYENS DE LUTTE CONTRE L'EUDÉMIS ET LA COCHYLIS (1)

II. — Traitements de printemps et d'été

C'est l'époque des ravages, la période où l'Eudémis et la Cochylis se montrent et font parler d'elles. C'est alors que, par force, le viticulteur est conduit à s'en occuper.

A deux ou trois reprises au cours de la saison, les insectes apparaissent successivement sous forme d'œufs, de chenilles et de papillons. Les procédés de lutte visent l'un ou l'autre de ces stades d'évolution : leurs buts essentiels sont, ou bien d'empêcher la ponte en écartant ou détruisant les papillons, ou bien de faire avorter ou d'enrayer l'invasion en anéantissant les chenilles. Cette dernière préoccupation est la principale ; c'est celle qui donne lieu aux traitements les plus énergiques, aux grands moyens de défense dont nous allons parler.

Les petits moyens mécaniques, tels que l'extirpation des chenilles ou leur écrasement sur place dans les agglomérations florales, le ramassage des grains piqués, qui exigent une grosse main-d'œuvre, ne sauraient être de mise que sur quelques ceps, dans un jardin ou dans une vigne de grand prix. Au vignoble, il faut des moyens tout différents, des procédés plus rapides et c'est aux produits chimiques que l'on a surtout recours : on répand sur les vignes des insecticides soit en poudrage, soit, plus souvent, en pulvérisation.

Depuis qu'il est question de lutter contre la Cochylis et l'Eudémis, on a tour à tour essayé beaucoup de formules mettant en œuvre des insecticides très divers : acide phénique, sublimé, formol, colophane, pétrole, essence minérale, benzine, savons, sulfure et tétrachlorure de carbone, naphtaline, quassia, pyrèthre, nicotine, pyridine, quinoléine, lysol, sels arsenicaux, etc.

Malheureusement, tant qu'ils ont cherché la solution dans l'unique choix de l'insecticide, les expérimentateurs ont combiné sans grand succès des formules de toutes sortes.

Lorsqu'en 1906 j'entrepris des recherches avec la collaboration de M. J. Capus, nous fûmes frappés tout de suite par ce fait que la préoccupation dominante de nos devanciers avait été la formule et non la méthode. Nous avons, dès le début, fait porter nos expériences à la fois sur les produits et sur la technique et nous avons obtenu immédiatement des résultats positifs très nets.

En 1907 nous avons démontré que les traitements précoces, effectués contre l'Eudémis au moment du plein vol des papillons, étaient bien supérieurs aux

(1) Voir *Revue*, n° 1291 page 193.

traitements faits pendant l'invasion des chenilles (1). Nos expériences de 1908 ont confirmé ces vues (2), cependant que MM. Maisonneuve, Moreau et Vinet (3) en Anjou et M. Perraud (4) dans le Rhône, les adoptaient à leur tour. En 1909, avec des applications à dates successives, nous avons comparé les résultats au point de vue de la diminution du nombre des chenilles sur un même nombre de grappes d'un cépage donné (5) ; nous avons précisé davantage les relations qui existent entre le moment favorable et la courbe du vol et des pontes, tant pour la Cochylis que pour l'Eudémis, et nous avons donné les principes de la méthode préventive.

Cette méthode, à laquelle ont été apportées des précisions nouvelles, est partout reconnue comme la plus efficace et la plus sûre ; elle est d'ailleurs la seule qui permette d'atteindre les chenilles de la deuxième génération, qui deviennent invulnérables dès qu'elles sont entrées dans le raisin (6).

Les remèdes préventifs, les plus énergiques et les plus employés sont toujours l'arséniate de plomb et la nicotine, qui firent, il y a douze ans, l'objet de nos premières expériences.

A. *Traitement à l'arséniate de plomb.* — Les sels d'arsenic, qui sont des poisons violents pour l'homme et les animaux supérieurs, le sont aussi pour les Articulés. Ce sont de puissants insecticides, d'une efficacité sûre contre beaucoup de ravageurs de nos cultures.

La formule ordinaire adoptée est à base d'arséniate de soude anhydre et d'acétate neutre de plomb (produits solubles dans l'eau), dont la réaction donne naissance à de l'arséniate neutre de plomb (produit insoluble) en précipité fin. Les doses courantes sont, pour un hectolitre :

Arséniate de soude anhydre (ortho arséniate disodique).....	300 grammes
Acétate neutre de plomb.....	900 grammes

On fait dissoudre séparément les deux produits dans la moitié de la quantité d'eau, puis on verse la seconde solution dans la première en agitant.

300 grammes d'ortho arséniate disodique complètement saturés par l'acétate de plomb, donnent naissance à 720 grammes environ d'arséniate de plomb.

Le décret du 14 et l'arrêté du 15 septembre 1916 (7) ont régularisé la situation de l'agriculture vis-à-vis des composés arsenicaux. Auparavant l'emploi de tous ces produits était illégal (comme contraire à l'ordonnance de 1846), mais toléré. Les règlements de 1916 font une distinction parmi les sels arsenicaux. Aux

(1) J. Capus et Dr J. Feytaud. — Expériences contre l'Eudémis (*Bull. Soc. Zool. agr.* 1907, n° 4). — Expériences contre l'Eudémis botrana (*Revue de Viticulture*, 1908).

(2) Dr J. Feytaud. — La destruction de l'Eudémis (*Revue de Viticulture* 1909, I).

(3) Dr Maisonneuve, Moreau et Vinet. — La lutte contre la Cochylis (*Revue de Viticulture* 1909, I).

(4) J. Perraud. — L'Eudémis dans le Beaujolais (*Revue agric. et hort. des rég. de l'Est et du S.-E.*, 1909).

(5) J. Capus et Dr J. Feytaud. — La lutte contre l'Eudémis et la Cochylis par la méthode préventive (*Revue de Viticulture*, 1910, I). Sur une méthode de traitement contre la Cochylis et l'Eudémis (*C. R. Acad des Sciences*, 23 mai 1910).

(6) Au printemps, contre les chenilles de la première génération, il serait encore possible de lutter en pleine invasion avec des insecticides agissant par contact, pourvu qu'on les prépare sous une forme très mouillante et qu'on les projette à une forte pression. Le pyrèthre, très en honneur en Suisse depuis deux ans, est un insecticide de cette nature.

(7) *Revue de Viticulture*, 12 octobre 1916.

termes du décret, la vente et l'emploi pour usages agricoles sont formellement interdits en ce qui concerne tous les composés solubles (acide arsénieux, arsénite et arséniate de soude, arsénite et arséniate de potasse) ; ils sont autorisés, au contraire, en ce qui concerne les sels insolubles (arséniate de plomb, arséniate de chaux, etc.) sous certaines réserves de dénaturation, de coloration, d'étiquetage et de magasinage. En fait, pour rester dans la légalité, on ne devrait plus apporter au vignoble l'arséniate de soude et l'acétate de plomb, mais bien l'arséniate de plomb tout préparé, ou bien une poudre comprenant les deux éléments en mélange et produisant l'arséniate de plomb au fur et à mesure de leur dissolution.

L'arrêté ministériel du 15 septembre 1916 limite d'ailleurs l'emploi régulier des composés insolubles à la période qui précède la floraison.

On trouve déjà dans le commerce des poudres ou des pâtes conformes aux prescriptions de la loi. Il s'agit de connaître la teneur de ces produits en arséniate de plomb ou, ce qui revient au même, la correspondance en arséniate de soude anhydre. Si 1 kilogramme de poudre X à l'arséniate de plomb correspond à 200 grammes d'arséniate de soude anhydre, il faudra 1 kgr 500 de cette poudre par hectolitre d'eau pour obtenir l'équivalent de la formule ci-dessus.

Comment ce produit agit-il sur la Cochylis et l'Eudémis? Son action directe par contact sur les chenilles est très faible; son action en application sur les œufs est nulle ou à peu près (1). L'effet important et utilisable est l'empoisonnement par ingestion.

Pour réussir, il convient donc d'empoisonner la surface de fleurons ou des grains de raisin. Le moment opportun correspond aux derniers jours qui précèdent la naissance des chenilles. Dans les grands vignobles, où l'on a besoin d'une bonne semaine pour effectuer la pulvérisation, on devra commencer aussitôt après le plein vol des papillons pour avoir terminé lorsque l'invasion se manifeste. Dans les plantations que l'on peut traiter en deux ou trois jours, on a intérêt à choisir de préférence la fin de la période d'opportunité, sans jamais attendre que les chenilles aient aggloméré les boutons floraux.

Si toutefois on a la possibilité d'effectuer deux pulvérisations, on appliquera la première aussitôt après le grand vol des papillons et la seconde une dizaine de jours plus tard, au commencement de l'invasion.

De toute façon, l'usage des pulvérisations arsenicales reste limité au traitement de printemps, effectué sur l'inflorescence et dirigé contre la première génération de chenilles; pour le traitement d'été, que l'on applique sur le raisin contre la deuxième génération des insectes, leur usage est formellement interdit bien que la question du passage dans le vin ne soit pas résolue.

Si l'on veut adopter une formule unique pour le printemps et pour l'été c'est à la bouillie nicotinée qu'il faut avoir recours.

B. *Traitement à la nicotine.* — L'alcaloïde du tabac est un merveilleux insecticide, efficace contre presque tous les insectes. Il réussit très bien contre l'Eudémis et la Cochylis. Ce produit se trouve soit dans le commerce sous forme de

(1) Dr J. Feytaud. — Action des insecticides sur les œufs de l'Eudémis. (*Bull. Soc. Zool. agri.*, Bordeaux 1917.)

jus à concentrations variées, soit dans les manufactures et les entrepôts de l'Etat sous les trois formes de jus ordinaires, de jus titrés renforcés et d'extrait titré. L'extrait titré est la plus recommandable des préparations de nos manufactures nationales; il contient 100 grammes d'alcaloïde par litre; il est livré en bidons de cinq litres au prix de 3 fr. 20 le litre; ce prix est réduit à 2 fr. 70 pour les commandes faites par les syndicats par quantités supérieures à 10 bidons.

La dose que nous avons reconnue nécessaire et suffisante au cours de nos expériences est celle de 133 grammes d'alcaloïde, c'est-à-dire un litre un tiers d'extrait titré par hectolitre de liquide à pulvériser.

La formule habituelle pour les traitements préventifs est la *bouillie bordelaise nicotinée*. Elle se prépare en ajoutant la dose voulue d'extrait titré dans une bouillie bordelaise ordinaire (à 2 kilogrammes de sulfate de cuivre et 1 kilogramme de chaux par hectolitre, par exemple). Elle a l'avantage de combiner l'action insecticide de la nicotine avec l'action anticryptogamique du cuivre, de sorte qu'elle immunise les grappes contre les atteintes des rots. Au reste, la bouillie bordelaise (par son élément chaux), ajoute une certaine action à celle de la nicotine vis-à-vis des œufs de Cochylis et d'Eudémis (1). Il est bien entendu que les procédés préconisés pour augmenter le pouvoir mouillant et l'adhérence de la bouillie bordelaise seront avantageux pour la bouillie bordelaise nicotinée dont elles faciliteront l'épandage et la persistance sur les grappes.

Lorsque, dans les années sèches comme 1918, on ne redoute pas les atteintes du Mildiou de la grappe, on peut, ainsi que le fait M. Léonard à Lesparre, se contenter d'une association de nicotine et de lait de chaux pour faire l'économie du sulfate de cuivre.

L'action exercée par la nicotine vis-à-vis de l'Eudémis et de la Cochylis est complexe :

1° Insectifuge, elle éloigne les papillons qui n'ont pas encore pondu et les empêche de pondre sur les grappes;

2° Elle exerce sur les œufs une action abortive très remarquable ;

3° Elle empoisonne violemment les jeunes chenilles ;

4° Elle est enfin très efficace comme insecticide de contact, asphyxiant très vite les chenilles qu'elle touche.

Les trois premières actions se combinent dans le cas de l'application préventive et le maximum d'effet est obtenu en répandant l'insecticide sur les œufs avant l'éclosion des chenilles. La période opportune commence au moment du plein vol et se termine au début de l'invasion. Grâce à l'action insectifuge et à l'action abortive de la nicotine la période favorable commence nettement plus tôt pour cet insectide que pour l'arséniate de plomb, qui n'agit guère avant la naissance des chenilles.

C. *Traitement au pyrèthre.* — Les remèdes préventifs que nous venons de voir sont, de beaucoup, supérieurs aux remèdes appliqués au cours de l'invasion. En été, contre les chenilles de seconde génération, qui se cachent dans les grains, on ne peut songer à une pulvérisation curative. Au printemps on peut

(1) Dr J. Feytaud. — Action des insecticides sur les œufs de la Cochylis et de l'Eudémis. (*Bull. Soc. Zool. agr.* Bordeaux 1912.) — Action des insecticides sur les œufs de l'Eudémis. (*Ibid.* 1917.)

la faire; on obtient même avec des formules mouillantes la pénétration d'insecticides de contact dans les agglomérations de fleurons, mais on ne l'obtient qu'avec des précautions particulières (jet à interrupteur, forte pression, etc.).

Ces traitements en pleine invasion ont le gros désavantage de n'intervenir qu'après les dégâts. Quand on compare les résultats des uns et des autres d'après le nombre des vers restants, il faut songer que la suppression d'une chenille en cours de développement n'équivaut pas à celle d'une chenille naissante ou d'un embryon dans l'œuf.

Les viticulteurs ont grand intérêt à s'en tenir aux traitements préventifs; ils ne devraient avoir recours au traitement en pleine invasion de printemps qu'à titre complémentaire ou lorsqu'un cas de force majeure (très mauvais temps, manque absolu de main-d'œuvre, retard de livraison de produits, etc.), les aura empêchés d'agir à l'époque de la ponte.

C'est donc à titre d'exemple et non pour le conseiller que je parle ici du traitement curatif au pyrèthre, remis à l'ordre du jour par les articles de M. Faës (1). Avant l'adoption de la méthode préventive, il avait été souvent question de cet insecticide contre la Cochylis. Je l'ai moi-même employé avec succès contre l'Eudémis en 1912 à la dose de 1 kgr. 500 par hectolitre d'eau avec 2 kilogrammes de savon noir.

Mais la variabilité du produit livré par le commerce rend ses effets inconstants et le coût est plus élevé que celui du savon nicotiné avec lequel nons obtenons dans les mêmes conditions des résultats comparables.

(*A suivre.*) Dr J. Feytaud.

MISE EN BOUTEILLES DES VINS BLANCS (2)

3e *De la mise en bouteilles proprement dite.*

Trois semaines environ avant le jour fixé pour la mise eu bouteilles, on soutirera le vin une dernière fois, s'il présente encore un dépôt un peu important et à plus forte raison s'il est sur colle; on placera le siphon un peu haut, de façon à éviter l'entraînement du moindre dépôt. La barrique qui recevra le vin aura été légèrement méchée et munie du robinet de tirage. On la placera dans la pièce où devra se faire l'opération, pièce qui doit non seulement présenter toutes les commodités voulues pour l'opération elle-même, mais encore ne contenir aucun vin en fermentation ou malade, de façon à écarter autant que possible les causes de contamination auxquelles, sans cela, le vin pourrait être exposé. Le mieux serait d'avoir une pièce spéciale dans laquelle ne se ferait aucune opération de vinification (cuvage, soutirage, etc.). Cette dernière condition est rarement réalisée. Notre but, ici, est de montrer le mieux vers lequel on doit tendre, avec l'espoir que les propriétaires, soucieux de la bonne qualité de leurs vins, feront quelques efforts pour l'atteindre.

(1) Essais contre la Cochylis en 1915 et en 1917, Lausanne.
(2) Voir *Revue*, nos 1292 et 1293, pages 213 et 225.

Le choix et le nettoyage de la bouteille, ainsi que la préparation des bouchons, doivent retenir un instant notre attention. Les bouteilles seront d'un type uniforme, autant que possible, de manière à faciliter leur mise en place et leur expédition. On devra les préparer d'avance. On mettra de côté celles qui présenteront un défaut (bouteilles étoilées, fêlées), celles qui n'auront pas une teinte uniforme (quand l'épaule est plus claire que le fond, par exemple, c'est que le verre y est plus mince et plus sujet à la casse). L'intérieur du goulot doit être parfaitement rond, pour que le bouchage soit bon, et le fond bien régulier, pour que la bouteille tienne bien debout. On prendra pour nos vins blancs liquoreux, en vue d'une fermentation secondaire toujours possible, des bouteilles dites *demi-renforcées* et même *renforcées*, qui pourront résister à la pression intérieure due au dégagement gazeux.

Si on a affaire à des bouteilles usagées, on devra les laver à l'eau courante de préférence, ou bien, si l'on n'est pas installé pour cela, dans plusieurs eaux, la dernière devant toujours être de l'eau neuve. Pour détacher les dépôts adhérents au verre, on se servira soit du goupillon ou rince-bouteilles, soit de la chaîne de fer, de préférence aux grains de plomb, soit du sable. On pourra recourir à l'eau chaude, dans laquelle on aura fait dissoudre des cristaux de soude ou mis des cendres, pour les bouteilles les plus sales, celles qui sont grasses ou présentent une mauvaise odeur. En dernier lieu les bouteilles devront toujours être lavées à l'eau fraîche. On s'assurera qu'elles sont propres et ne présentent plus aucun dépôt, aucune odeur, avant de les mettre à égoutter.

Si l'on a affaire à des bouteilles neuves, il sera utile de s'assurer de la plus ou moins grande alcalinité du verre. Quand le verre est trop alcalin ou trop calcaire, il est attaqué par les acides du vin et il en résulte la formation de tartrate de chaux ou de bitartrate de potasse, par exemple, qui troubleront le vin. Les bouteilles recuites à la houille présentent parfois des taches noires et grasses qui résistent à un lavage ordinaire. Il sera donc bon de les laver à l'eau additionnée d'acide tartrique à 15 % environ. Les bouteilles qui, après ce traitement, donneraient une solution trouble seront à rejeter ou bien devront être traitées de nouveau à l'eau acidulée jusqu'à ce que cette eau ne se trouble plus. Le lavage pourra être fait, alors, avec de l'eau additionnée de 10 % d'acide sulfurique. Ces précautions peuvent paraître excessives ; elles ne le sont pas quand il s'agit de vins fins destinés à la vente et même de vins qui resteront à la propriété. En dernier lieu, on lavera les bouteilles à l'eau froide jusqu'à disparition de toute acidité et on les mettra à égoutter. On aura soin de les apporter au lieu du tirage quelque temps avant de les remplir pour que la buée qui se forme sur les parois, par suite de la différence de température du verre et de l'air du chai, ait eu le temps de disparaître.

Le choix du bouchon devra également être l'objet de nos soins. Pour tous les vins que l'on veut conserver, il ne doit pas y avoir d'hésitation; il faut prendre les meilleurs bouchons et y mettre le prix; toute économie, de ce côté, est une fausse économie que l'on peut payer cher, plus tard. Les bouchons unis, cylindriques, souples, ni durs, ni mous, le moins poreux possible, ne doivent présenter aucune tache jaune ou noire, aucune trace de moisissure ou de piqûre

d'insecte, et offrir le moins de zébrures possible. La tranche ou « miroir » qui sera en contact direct avec le vin devra, elle surtout, présenter une surface lisse, inaltérée. Quelles que soient leur origine et leur qualité, les bouchons devront être assouplis et lavés avant d'être employés. Le *Manuel du Maître de chai* nous dit à ce sujet : « Certains maîtres de chai mettent les bouchons pendant quelques secondes dans l'eau bouillante, puis immédiatement dans l'eau froide, les égouttent et les mettent quelques instants à tremper dans du vin semblable à celui que l'on veut mettre en bouteilles ou dans de bonne eau-de-vie. Il faut renouveler souvent l'eau et le vin dont on se sert. On prépare quelquefois les bouchons avec la vapeur d'eau, qui les pénètre mieux que l'eau ordinaire. D'autres maîtres de chai prohibent l'eau bouillante et la vapeur d'eau, prétendant que l'eau chaude pénètre plus que l'eau froide dans les pores du bouchon et qu'alors, sous la pression de la machine à boucher, les poussières et l'eau que renferme le bouchon tombent dans le vin. » A la station, nous traitons les bouchons, pendant dix minutes, soit à l'eau bouillante, soit à la vapeur d'eau, nous les passons ensuite rapidement dans l'eau froide, puis dans du vin semblable à celui qui est mis en bouteilles ; *nous les employons de suite* et, pour ce faire, nous n'en traitons qu'un petit nombre à la fois. Cet emploi rapide est nécessaire pour que les bouchons conservent toute leur élasticité.

Avant d'enfoncer le bouchon, comprimé par la machine, dans la bouteille, nous essuyons avec un linge propre la tranche qui sera en contact avec le vin.

Dans la troisième partie de ces études nous traiterons des goûts de bouchon.

Le remplissage des bouteilles, sauf dans certaines grandes exploitations où l'on possède des « tireuses », se fait au robinet. Il faut, dans ce cas, régler le débit de façon à ne pas avoir à fermer le robinet complètement lorsqu'on passe d'une bouteille à une autre. En le fermant à chaque fois qu'une bouteille est pleine, on provoque une sorte de coup de bélier qui agite le vin et qui peut faire remonter le léger dépôt formé au fond de la barrique. L'opération doit se faire rapidement et le bouchage doit suivre immédiatement le remplissage; on évitera ainsi une aération trop grande du vin et l'ensemencement du milieu par les germes de maladie, toujours présents dans l'air des caves. La rapidité de l'opération est un élément important de la bonne tenue ultérieure du vin. Pour la réaliser il faut donc être bien installé, avoir tout sous la main et être deux personnes pour faire cette mise en bouteilles. Les bouteilles dans lesquelles le vin ne sera pas bien limpide, celles qui proviennent des derniers tirages seront mises de côté pour ne pas être entassées pêle-mêle avec les autres. Si le vin est liquoreux ou demi-liquoreux, ce sont celles-là qui ont le plus de chances de refermenter.

Faut-il remplir complètement la bouteille, de telle sorte que, lorsqu'elle est debout, le vin touche le bouchon; c'est-à-dire faut-il boucher « plein » ou bien laisser un espace libre, une « chambre à air », entre le vin et le bouchon? Aujourd'hui la question peut être étudiée, puisque nous possédons des machines à boucher spéciales, qui permettent le bouchage plein sans crainte d'accident. Nous n'avons pas cassé 5 bouteilles — et encore celles qui ont été cassées présentaient-elles un défaut — sur plusieurs milliers que nous avons remplies. La

machine employée réduit, par compression, le bouchon à un diamètre plus petit que celui du goulot et permet la sortie du vin en excès entre le verre et le bouchon quand on enfonce ce dernier. Sorti de la machine il reprend son volume initial et assure ainsi un bouchage parfait. Quelle importance présente cette question du bouchage plein ou avec chambre à air? Rappelons-nous qu'il faut de l'air pour que la levure se développe; plus nous renfermerons d'air dans la bouteille et plus il y aura de chances, toutes choses égales d'ailleurs, qu'une fermentation secondaire se produise; si donc on veut éviter cette dernière ou tout au moins en diminuer les chances, on pratiquera le bouchage plein. De plus, le vieillissement est, comme l'a dit Pasteur, une oxydation lente, ménagée du vin ; on le retardera en bouchant plein, également. La théorie est-elle justifiée par la pratique, et dans quelle mesure? Pour le savoir nous avons, de 1907 à 1911, effectué, sur une partie de nos vins, le bouchage avec chambre à air et, sur une autre, sans chambre à air. Voici les résultats de cette expérience :

Le développement de la levure ne s'est produit, d'une façon un peu importante, que dans les vins de 1909; deux mois après leur mise en bouteilles on constatait ce développement, souvent léger, dans 38 bouteilles sur 177 bouchées sans chambre à air, soit 21,4 %, alors que 88 bouteilles sur 192 bouchées avec chambre à air, soit 45,8 %, présentaient de la levure en quantité parfois importante. En 1908, sur un nombre de bouteilles beaucoup moins considérable, qui ne dépasse pas 40, nous observons un développement de levure dans 31,5 % des bouteilles « bouchées pleines », et dans 89,7 % des bouteilles bouchées avec chambre à air. Les autres vins, quel que soit le mode de remplissage de la bouteille, n'offrent aucun dépôt de levure important. En somme, comme nous devions nous y attendre, la chambre à air a permis, plus aisément, le développement de la levure et, par suite, la fermentation secondaire. On sera donc plus facilement à l'abri de cet accident ou bien on le réduira dans une proportion intéressante en bouchant plein. Lorsqu'une fermentation secondaire se produira, elle ne donnera alors naissance qu'à un dégagement gazeux léger, ne dépassant pas, souvent, ce que nous avons appelé la « perle ». Dans nos essais, nous n'avons constaté aucun bris de bouteilles. Le bouchage sans chambre à air ne peut cependant pas nous garantir complètement contre les accidents de fermentation ; mais, en joignant ce mode opératoire aux autres pratiques ayant pour but d'amener la clarification complète du vin, on augmentera les chances de succès.

Au point de vue du vieillissement du vin, nous n'avons pu tirer de nos expériences que les quelques renseignements suivants : Nous n'avons pu examiner les vins, par suite de circonstances indépendantes de notre volonté, que dans le mois de mars 1918 ; nous n'avons, ni à l'aspect du vin, ni à la dégustation, constaté aucune différence appréciable entre les deux modes de remplissage. Cela tient évidemment au fait que, même dans les bouteilles « bouchées pleines », une vidange s'est produite à la longue et que les vins soumis à ces deux genres de bouchage, qui pouvaient, au début, offrir entre eux des différences sensibles ne présentaient plus que des différences très atténuées après six ou dix ans de bouteille. Si nous avions capsulé ou ciré nos bouchons, ou bien laissé une

chambre à air plus importante, il est possible que nous eussions pu faire, encore aujourd'hui, des distinctions instructives. C'est, en effet, dans les premières années qui suivront la mise en bouteilles, comme nous en avons fait la remarque, pour des vins mis dans nos caves personnelles, que nous constaterons que les vins bouchés avec chambre à air sont plus faits que les autres. Quoi qu'il en soit, les différences ne seront jamais aussi grandes que celles que l'on observe entre des vins conservés plus ou moins longtemps en fûts, et il n'y aurait pas lieu d'insister sur ce procédé de remplissage, si la question de la fermentation secondaire en bouteilles n'entrait pas en ligne de compte, comme nous l'avons indiqué. Les propriétaires se rappelleront cependant que pour des vins destinés à demeurer longtemps en cave, il sera préférable de boucher plein et que, pour des vins qui doivent être consommés dans les années qui suivent l'embouteillage, on pourra laisser une chambre à air, si l'on ne craint pas les fermentations secondaires.

Les bouteilles une fois bouchées on fera disparaître, à l'aide d'un couteau, la partie du liège qui pourrait dépasser le goulot, puis on mettra l'*agrafe*, s'il s'agit de vins doux.

Pour les vins destinés à rester longtemps dans des caveaux ou dans des pièces sujettes à l'humidité, il sera nécessaire de garantir le bouchon contre les effets de l'humidité et de la piqûre des insectes. Faute de prendre cette précaution, on s'expose, parfois même assez rapidement, à voir le liège s'effriter et le vin subir une aération trop grande ou même suinter à travers le bouchon. On se mettra presque complètement à l'abri de ces accidents en pratiquant le *goudronnage* ou *masticage*, ou bien encore le *capsulage*. Lorsque le liège s'est ressuyé et que le goulot de la bouteille est bien sec, c'est-à-dire quelques jours après la mise en bouteilles, on procédera à ces opérations. Les bouteilles essuyées et débarrassées, s'il y a lieu, des anciennes traces de goudron ou de cire, sont trempées jusqu'à la bague; on les retire et on les tourne rapidement, en les maintenant horizontales de façon à répartir uniformément la couche adhérente ; il faut que celle-ci soit bien homogène. Le goudron doit être assez fluide; on peut le préparer (d'après le *Manuel du maître de chai*) de la façon suivante : On mélange un kilogramme de galipot ou gomme brute, 500 grammes de résine et 125 grammes de cire jaune; on fait fondre dans un vase en terre ou en fonte, en remuant constamment. On a soin de le retirer du feu lorsqu'il monte, tout en continuant à le remuer; on le remet ensuite sur le feu jusqu'à ce que tout le mélange soit bien fondu. Dans notre région nous employons la *cire*, et pour la rendre plus fluide, moins cassante, plus adhérente, on la mélange avec du suif. A la Station, nous ajoutons environ 8 % de suif et nous obtenons ainsi une cire excellente. Bien fait, le *goudronnage* assure une très bonne fermeture, bien préférable à celle du *capsulage*. Il a l'inconvénient d'être un peu fragile; il ne résiste pas toujours à l'humidité des caves; enfin, lors du débouchage, il faut prendre des précautions, non seulement pour ne pas répandre de la cire autour de soi, mais encore pour éviter d'en laisser tomber dans le vin.

Le capsulage a l'avantage de laisser net l'orifice de la bouteille au débouchage; il protège encore les bouchons contre les attaques des parasites; il enjolive la

bouteille et permet de lui faire porter des marques de garantie. Il résiste mal à l'humidité des caves, aussi n'est-il souvent employé qu'au moment de l'expédition; enfin, pour être bien et rapidement fait, il nécessite l'emploi de machines spéciales, dites « machines à capsuler ». Nous l'employons peu dans nos régions.

Les bouteilles vont être maintenant placées dans des casiers ou bien, comme cela se fait dans certaines parties de l'Anjou et de la Touraine, entassées dans de véritables fosses, enfouies dans du sable fin de la Loire ou dans de la poussière de tuf passée au tamis. Avec des bouteilles ainsi enterrées, on assure au vin une plus longue conservation, parce que l'on réduit au minimum l'aération, en même temps qu'on réalise une température plus constante ou moins brusquement variable. Il faut que le sable et le tuf soient fins et bien secs. On couche les bouteilles de telle sorte que la bulle d'air se trouve sur le dos de la bouteille, le bouchon est ainsi entièrement couvert par le liquide. On placera d'abord, au bas du casier, les bouteilles sans chambre à air, celles qui renferment le vin le plus limpide, et ensuite les bouteilles bouchées avec chambre à air, puis celles qui ont été remplies en dernier lieu, enfin toutes celles dans lesquelles le vin n'est pas parfaitement limpide ou dont le verre présente un défaut; il sera plus facile ainsi de les surveiller et on les utilisera les premières. Quelques propriétaires, toujours dans la crainte d'une fermentation secondaire, trop importante, laissent debout les bouteilles jusqu'à l'automne; ils évitent ainsi un bris de verre trop considérable. Il est préférable de recourir à tous les moyens déjà indiqués pour éviter ou réduire cette fermentation plutôt que de laisser debout les bouteilles; si, malgré tout on veut le faire, il sera bon, auparavant, de laisser pendant un certain temps — un mois par exemple — les bouteilles couchées, de façon que le bouchon s'imprègne de liquide et se dessèche moins vite dans la suite.

Nous laisserons de côté la question de l'habillage de la bouteille, au moment de l'expédition, non point que les questions d'esthétique nous laissent indifférents, mais parce qu'elles ont déjà été traitées par des artistes.

L. Moreau et E. Vinet.

ACTUALITÉS

La semaine de motoculture (Labergerie). — Avis important concernant l'emploi des solutions arsenicales en viticulture. — Les vins réquisitionnés et les prix payés par l'Intendance (H. A). — Œnologie des mousseux. — Le vin municipal à Paris (H. A). — A propos du prix des soufres (J. P.). — La culture mécanique en Alsace. — Prévision des gelées blanches (P. L.). — Y a-t-il perte d'acidité du moût au vin (P. L.).

La semaine de motoculture. — La viticulture n'a fait aucun gain direct à cette manifestation; les appareils légers, dont nous parlons plus loin, sont tous trop larges pour circuler dans la grosse majorité de nos vignobles; à peine si quelques plantations supérieures en écartement à 2 mètres, pourraient trouver quelque instrument utilisable.

Nous regrettons très vivement que deux appareils vus à la Roche-de-Bran en juin 1918 et qui promettaient des résultats favorables n'aient pas été présentés,

l'un d'eux est encore à l'étude, l'autre est en construction et parmi ceux annoncés depuis plusieurs mois, pas un ne s'est manifesté; plusieurs firmes disent qu'à Montpellier en mai prochain on verra leurs enfants; espérons-le, sans trop de confiance.

Seule la bineuse pour pépinières, bien connue des visiteurs des concours de motoculture de l'avant-guerre, s'est manifestée. Quel résultat pourra donner cet instrument en viticulture? Nous n'osons le prévoir, malgré la séduction réelle qu'il présente.

D'une façon générale, l'organisation de cette seconde manifestation de la Chambre syndicale était meilleure que celle de l'an dernier, le groupement des appareils était moins disséminé, et la visite en était plus accessible; trop grande encore était l'étendue qui aurait pu être réduite sensiblement, si on en juge par les parties de terrains encore intactes à la fin de la semaine. Plusieurs constructeurs de petits appareils ont déclaré n'avoir pas voulu participer à cette exhibition, à cause des tarifs excessifs fixés pour les admissions. Seules les grosses maisons ont en effet affirmé leur existence. Cela est parfaitement regrettable.

Nous avons revu nos vieilles connaissances en poids lourds et très lourds plutôt diminuées en nombre, sauf un monstre nouveau de 4 tonnes, aussi imposant par sa masse qu'effrayant pour le simple agriculteur.

Certains des gros appareils connus ont apporté quelques améliorations à leurs dispositifs, l'un a cherché à corriger les guides d'enroulement des câbles, un autre a assoupli les organes des instruments de culture, un troisième a adopté un dispositif simple et ingénieux pour diminuer les largeurs des fourrières; ces artifices fort intéressants en eux-mêmes, ne nous ont pas réconcilié avec ces spécimens de l'art de construction mécanique trop souvent établis par des ingénieurs de grand talent, certes, mais ignorants des contingences qui dominent le problème agricole; leur fréquentation des difficultés culturales les amène graduellement à rechercher l'utilisation meilleure des produits de leur invention primitive.

Un matériel de culture électrique attirait la curiosité des techniciens; si l'électricité est l'agent de l'avenir, il faut attendre, pour qu'elle justifie les espoirs, non pas demain mais les temps, encore bien éloignés, où des distributions d'énergie sillonneront le territoire de notre France.

Au-dessous des poids lourds de plus d'une tonne et demie nous avons remarqué quatre instruments vraiment dignes d'attirer l'attention des agriculteurs; l'un d'eux est déjà bien connu, la guerre avait empêché radicalement sa construction, il est aujourd'hui adopté par une firme puissante qui, espérons-le, pourra lui donner l'essor qu'il semble mériter.

Trois autres sont nouveaux, l'un, de construction américaine, attirait très vivement l'attention des visiteurs; certaine crainte se révélait dans les conversations entendues autour de ce nouveau venu, à raison de la fragilité apparente de ses roues; la durée de l'essai auquel il était soumis en notre présence ne permet pas d'avoir de ce chef une opinion précise.

Un autre, de construction française, offrait le très vif intérêt du dispositif des quatre roues motrices. Il y a là, au point de vue mécanique, une très ingénieuse

disposition facilitant la direction en sols peu mouvementés, mais en sera-t-il de même dans des champs irréguliers ou très raboteux? Il faut poser un point d'interrogation. L'avenir avec des expériences de longue durée seul pourra répondre à la question.

La troisième nouveauté, d'origine anglaise, se rapprochait pour bien des détails de la première, même bloc moteur, même maniabilité, aspect plus robuste.

Les puissances de ces quatre appareils légers (1.350 à 1.600 kilogrammes) sont sensiblement voisines, les consommations d'essence indiquées par les constructeurs varient peu entre elles, un essai comparatif sérieux permettra seul d'opérer entre ces tracteurs la sélection que l'usage entraînera.

L'apparition simultanée de ces instruments de puissance et de consommation modérée, et aussi de poids suffisant pour répondre aux besoins de l'agriculture française moyenne, est un bon symptôme de l'orientation, que nous espérons définitive, de la construction des machines de culture mécanique, qui nous fait espérer à brève échéance la solution de la motoculture de la vigne, déjà en bonne voie. — LABERGERIE.

Avis important concernant l'emploi des solutions arsenicales en viticulture. — A la suite d'articles publiés par la presse agricole, conseillant aux viticulteurs d'utiliser des solutions d'*arséniate de soude,* soit seules, soit mélangées aux bouillies cupriques, en vue de combattre les insectes ravageurs de la vigne, le Ministre de l'Agriculture rappelle que l'emploi des *composés arsenicaux solubles* (arséniate de soude. acide arsénieux, etc.) pendant la période de végétation des vignes, est *rigoureusement interdit* et que les vendeurs et ceux qui utilisent ces produits tombent sous le coup de la loi du 12 juillet 1915, concernant le commerce et l'usage des substances vénéneuses, et sont poursuivis. L'Administration de l'Agriculture a bien accordé une tolérance jusqu'au 1er mai qui suivra la cessation des hostilités, mais celle-ci ne concerne que les composés arsenicaux solubles destinés *aux traitements d'hiver* de la vigne et des arbres fruitiers. L'utilisation des composés arsenicaux *insolubles*, notamment de l'arséniate de plomb, est seule autorisée, mais jusqu'après la floraison de la vigne, en conformité des dispositions des arrêtés ministériels des 15 septembre et 30 décembre 1916. Aussitôt après la nouaison des grains, il faut remplacer les bouillies arsenicales par les bouillies nicotinées tout aussi efficaces.

Les vins réquisitionnés et les prix payés par l'Intendance. — Les journaux quotidiens publient l'annonce suivante qui, sous sa forme concise, et surtout si elle émane bien d'un organisme gouvernemental, laisse supposer bien des choses :

« *Perpignan, 7 avril.* — M. Boret, ministre du Ravitaillement, vient d'écrire à M. Pams, ministre de l'Intérieur, député des Pyrénées-Orientales, que le prix des vins réquisitionnés ne serait pas augmenté.

« Les viticulteurs, qui depuis deux mois s'attendaient à une augmentation de trois francs par hectolitre, n'ont plus qu'à accepter le prix du barème ou à intenter une action à l'État, après l'avoir refusé. »

Cette décision, si elle a été réellement prise, est imputable sans doute au Ministère des Finances; M. Boret la signale-t-il à son collègue de l'Intérieur pour que celui-ci désapprouve, ou accepte sans murmurer une mesure particulièrement défavorable aux intérêts viticoles, ou bien veut-on tout simplement pousser les viticulteurs méridionaux aux pires extrémités? — H. A.

Œnologie des mousseux. — Un cours d'œnologie appliqué aux mousseux, avec exercices pratiques, aura lieu à la Station œnologique de Bourgogne à

Beaune, du 7 au 17 mai 1919. Le programme est envoyé franco sur demande et les inscriptions sont reçues dès maintenant. Le nombre des auditeurs étant limité, la liste sera close dès que le nombre de places disponiblds sera atteint.

Le vin municipal à Paris. — Après quelques tergiversations, la deuxième Commission du Conseil municipal de Paris a décidé de répartir ainsi qu'il suit, et de vendre aux conditions ci-après le vin du ravitaillement.

Une grande partie de ce vin sera vendue dans les baraques Vilgrain, au prix uniforme de 1 fr. 40 le litre. Pour le reste, la répartition sera faite entre : 1° les cooperatives; 2° les maisons à succursales multiples; 3° le commerce qui ne fait pas partie des deux premiers groupements. Les deux premiers groupements feront directement la vente au consommateur à un prix maximum de 1 fr. 40 le litre. Le troisième groupement répartira le vin qui lui sera attribué aux divers commerçants au détail, qui le mettront en vente à un prix maximum de 1 fr. 50 le litre (exclusivement comme « vin à emporter »).

Les restaurateurs pourront également recevoir une attribution de ce vin, qui ne devra être consommé que pendant les repas et vendu au prix maximum de 1 fr. 70. Tout détaillant s'engageant à se conformer aux prescriptions relatives à la vente au consommateur pourra être compris dans la rétrocession du vin du ravitaillement. Il devra s'adresser soit à son fournisseur habituel, soit à l'un des groupements ci-après : Chambre syndicale de l'épicerie française, Chambre syndicale des débitants de vin de la Seine, Union des détaillants, Chambre syndicale des marchands de charbon au détail. Les restaurateurs seront servis par l'intermédiaire de la Chambre syndicale des restaurateurs.

Le vin du ravitaillement arrivera probablement à Paris vers le 10 avril, à raison de 5.000 hectolitres par jour, et pourra sans doute être mis en vente quelques jours après.

Voilà donc à quoi aboutissent les réquisitions qui ont déjà tant fait crier. On a paralysé les transactions commerciales dans les départements « favorisés », on a immobilisé les vins sans daigner dire ni à quel prix ni à quelle époque ils seraient payés, et tout cela pour les offrir, en fin de compte, au commerce de Paris à bien meilleur compte qu'il ne pourrait se les procurer en les achetant actuellement dans le Midi. Vraiment, si c'est là la justice qu'on nous promet, l'avenir s'annonce particulièrement nuageux et nous cherchons quels pourront être ceux qui, soucieux des intérêts viticoles, pourront blâmer les producteurs de manifester leur mécontentement. Cette intervention en faveur d'une des parties d'un marché qui aurait dû rester libre, pour le grand bien de tous, est inouïe dans sa forme. Puisse-t-elle ne pas être désastreuse dans ses effets. Les viticulteurs ont pu supporter sans tapage d'être « réquisitionnés » dans l'intérêt plus ou moins mal compris de nos glorieux poilus. Va-t-il en être de même quand ils s'apercevront qu'on les a encore une fois trompés et que la réquisition inique a été faite au profit de quelques groupements commerciaux bien placés pour surveiller cette manœuvre extraordinaire. — H. A.

A propos du prix des soufres. — Un certain nombre de nos lecteurs manifestent leur étonnement de voir les différences qui existent entre les prix annoncés dans la *Revue*, pour les produits anticryptogamiques, et ceux qu'ils doivent payer quand ils s'adressent aux magasins locaux. En ce qui concerne les soufres notamment, on nous signale des écarts de 13 francs, pour les 100 kilogrammes, entre les prix annoncés officiellement et reproduits par nous, et ceux qu'on réclame au bureau de vente des mairies ou des préfectures.

Voici les précisions que nous sommes en mesure de donner : Les prix indiqués précédemment (97 francs) subissent une majoration de 0 fr. 50 par mois; ainsi les soufres livrables en avril sont cotés 99 fr. 50, ceux livrables en mai, 100 francs, etc... En outre, il est compté 7 francs par sac (emballage) pour les soufre sublimés, et 6 francs par sac pour les soufres triturés. Ces prix : 99 fr. 50 pour les sublimés; 84 francs pour les triturés, s'entendent poids net, sur wagon départ Marseille ou Cette. Les offices départementaux à qui sont cédées ces marchandises choisissent les répartiteurs et fixent, sous le contrôle du préfet, le

prix de vente; on nous a signalé des écarts de 0 fr. 25 à 0 fr. 50 par sac entre les prix de vente aux offices et les prix auxquels ceux-ci cèdent les soufres aux répartiteurs. Etant donnés les frais élevés de transport, il est possible que le vigneron soit obligé de payer 110 francs, et même plus, une marchandise qu'il comptait acquérir au prix annoncé de 97 francs.

Des frais de même ordre majorent les sulfates de cuivre, annoncés à 145 fr., vendus en réalité, à pied d'œuvre, 150 francs et plus. — J. P.

La culture mécanique en Alsace. — L'inspection générale des services de l'agriculture d'Alsace et Lorraine nous transmet les renseignements suivants, relatifs aux épreuves de culture mécanique annoncées dans la *Revue*.

« Les démonstrations de culture mécanique subventionnées par le ministère de l'Agriculture et prévues pour l'Alsace et la Lorraine pour la campagne 1919 seront centralisées à Strasbourg au Polygone de Strasbourg-Neuhof. Elles auront lieu du jeudi 5 au lundi 9 juin. Les constructeurs français et des pays alliés ou neutres, ou leurs représentants domiciliés en France peuvent y prendre part. Les demandes d'admission aux essais doivent être adressées le 5 mai au plus tard à l'Inspection générale des services de l'agriculture, place de la République à Strasbourg. La réception des machines sur le terrain des essais est fixée aux mardi 3 et mercredi 4 juin.

Les essais comprendront des labours légers, moyens ou profonds, des scarifiages, roulages, hersages, épandages d'engrais ou de fumier, etc. Toute liberté sera laissée aux constructeurs au sujet de ces démonstrations. Des transports sur route pourront, si les circonstances le permettent, être organisés sur autorisation du Commissaire général.

Les combustibles liquides ou solides, ainsi que les lubréfiants, huiles et graisses, seront fournis gratuitement par les soins du Commissaire général, aux constructeurs admis aux essais.

Un arrêté ultérieur déterminera les conditions dans lesquelles les épreuves auront lieu. »

Prévision des gelées blanches. — Le thermomètre enregistreur n'annonce la possibilité de gelée que peu de temps avant le lever du soleil. En combinant l'état hygrométrique de l'air avec le thermomètre la veille au soir, M. Smith Warren est arrivé à une prévision suffisante basée sur la règle suivante, valable au moins en Colorado. Quand l'humidité de l'air est inférieure à 40 %, la température minimum de la nuit suivante sera supérieure à celle du point de rosée, c'est-à-dire à la température amenant la condensation de ces 40 % de vapeur d'eau. Par contre, quand l'humidité dépasse 50 %, le minimum nocturne est inférieur au point de rosée.

L'écart Y de température entre le minimum nocturne et le point de rosée, répond à l'équation : $Y = 10,3 - 0,39\ R$, dans laquelle R désigne l'humidité relative.

Ainsi, un soir de mai, l'humidité relative de l'air était de 53,2 %. Donc le minimum thermique aurait dû être de : $Y = 18,3 - 0,39 \times 53,2 = 2°4$, inférieur au point de rosée soit égal à 39°6. En réalité, il fut 38° F. La différence est faible. (Il s'agit de degrés Fahrenheit.) La température de 38° F correspond à 21° 1 C.

Le même *Bulletin de l'Institut national d'Agriculture* (février 1919) rapporte une autre méthode de prévision basée sur la sérénité du ciel, la vitesse du vent et la situation des aires de hautes pressions barométriques. Cette méthode de Nichols) est moins généralisable. — P. L.

Y a-t-il perte d'acidité du moût au vin. — On admet qu'il y a perte d'acidité durant la fermentation. L'œnologue italien Arturo Borntraeger a trouvé des cas où le vin possédait une acidité tartrique de 1 ‰ environ supérieure à celle du moût. Dans quatre cas sur cinq, l'acidité du vin ne s'est pas montrée inférieure à celle du moût filtré avant fermentation. La question serait à réétudier. (*Bull. Inst. intern.*, Rome, février 1919.) — P. L.

COURS DES VINS

Paris. — Vins rouges du Midi, 130 à 155 francs l'hectolitre; vins blancs, 210 et 250 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 360 à 400 francs, blanc 400 à 425 fr. et le litre de 1 fr. 95 à 2 fr. 50. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 70 francs : vin de table, rouge 1er choix, 395 francs; 2e choix, 385 francs; 3e choix, 375 fr.; vin blanc de comptoir, 435 à 460 francs; piccolo et vin de carafe, 420 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 francs l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime.

Midi. — *Nîmes* (7 *avril*) : Vins de 1918 : vins rouges logés, Aramon de plaine, 7° à 9°, de 63 à 75 francs; Montagne, 9° à 11°, de 80 à 84 francs; Costières, de 84 à 88 francs; rosés, 90 à 105 francs; blancs, 90 à 105 francs. — Eau-de-vie et alcools : trois-six, bon goût 86°, 700 francs; marc, 560 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 350 francs.

Montpellier (8 *avril*). — Affaires toujours de plus en plus calmes par suite de la crise des transports et de la mauvaise répartition du matériel; en disponible vins rouges, 8° à 10°, 70 à 80 francs; Montagne, 82 à 88 francs; rosé, 90 à 105 fr.; blanc, 100 à 120 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 700 francs; marc à 86°, 510 francs; eau-de-vie à 52°, 480 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 300 francs.

Perpignan (10 *avril*). — De 75 à 95 francs suivant qualité.

Béziers (12 *avril*). — Vins rouges de 70 à 88 francs; vins rosés de 80 à 90 fr.; vins blancs de 90 à 100 francs. Trois-six de vin 86°, 710 francs; eaux-de-vie de Béziers 52°, 450 francs; trois-six de marc 86°, 500 francs; eau-de-vie de marc 52°, 300 francs.

Algérie. — Cote officielle de la Chambre d'Alger (30 mars). — Vins algériens nus, quai Alger : 62 à 76 francs suivant degré; blancs, 66 à 85 francs.

Sud-Ouest. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.100 à 1.200 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.300 à 1.500 francs le tonneau; grands vins blancs aux environs de 6.000 francs, les Yquem revendus à 10 000 francs; vins rouges, bourgeois, 2.400 à 2.600 francs; 3.000 et 3.500 francs pour les troisièmes et seconds crus. — *Dordogne :* de 1.050 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1.400 à 1.600 francs. — *Charentes :* 220 à 230 francs la barrique; grande Champagne, le degré distillation à 11 fr. 25. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 225 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 225 à 275 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 francs la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 fr. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 100 à 120 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 105 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 90 à 110 francs; les blancs, de 100 à 110 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 100 à 115 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 110 à 120 francs l'hectolitre.

Est. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 325 à 350 francs; vins fins, 1.000 à 2.000 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 200 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 350 à 450 francs. — *Beaujolais :* 250 à 320 francs la pièce pour les ordinaires et 340 à 375 francs pour les supérieurs. — *Mâconnais :* les 1918, 250 à 325 francs la pièce pour les vins communs et 350 à 400 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 375 à 500 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 160 à 180 francs; les Arbois, de 175 à 200 francs; blancs, de 180 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 300 à 320 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 180 à 200 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 200 à 220 francs. — *Savoie :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs. — *Champagne :* Ay, 1.400 fr. à 1.500 francs la pièce; Avenay, 900 francs; Vertus, 1.200 francs; Bouzy, 1.500 fr. (cuvée), soit 4 francs le kilogramme de raisin.

Centre et Ouest. — *Anjou :* Vins rouges, 250 à 300 francs pour les ordinaires et 300 à 400 francs pour les cuvés; vins blancs, de 225 à 400 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 350 à 400 francs et 400 à 500 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 225 à 250 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 230 à 300 fr. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 100 à 150 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 130 francs l'hectolitre. — *Allier :* 280 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre.

Céréales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 68 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr, les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. ; méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, 53 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 52 fr. 60. Chicago, incoté ; Buenos-Ayres, 28 fr. 34.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 150 à 180 fr. les 100 kilogrammes. — Pommes de terre, de 40 à 45 fr. les 100 kilogrammes, gare départ. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 60 à 70 fr. ; paille d'avoine, 60 à 70 fr. ; foin, 230 à 250 fr. ; luzerne, 250 à 260 fr. — Caroubes, 60 fr. — Graines (marque B) de trèfles, 475 francs ; de luzerne, 250 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* de 400 à 420 fr. suivant provenance, les 100 kilogrammes. — *Lin* et *Colza* : non taxées, pas de cote, pas de marchandise. — *Suifs* : à 195 fr. — *Miels* : Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, 700 francs ; Trois-six, Midi, à 86°, 700 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 170 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 10 à 6 fr 76. — Veaux, 4 fr. à 7 fr. — Moutons, 6 fr. à 11 fr. 60. — Porcs, 5 fr. 60 à 6 fr. 19.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels aux nos 1281 et 1282. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 31 fr. ; superphosphate minéral 16/18, 26 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 14 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, détaxés : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 500 à 1.500 fr. — Pommes, 250 à 400 fr. — Noix, 100 à 250 fr. — Oignons, 70 à 120 fr. — Asperges, 350 à 450 fr. les 100 kgr. — Ail, 400 à 800 fr. — Carottes, 28 à 80 fr. — Navets, 40 à 60 fr. — Epinards, 60 à 120 fr. — Choux-fleurs du Var, pièce, de 0 fr. 75 à 2 fr. 75. — Citrons, 30 à 80 fr. — Oranges, de 75 à 80 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du 6 au 12 avril 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	15 »	0 »	7. 5	»	.... 6....	14 »	5 »	9. 5	»
Lundi.....	16 »	2 »	9 »	»	.... 7....	15 »	4 »	9. 5	»
Mardi.....	19 »	5 »	12 »	»	.... 8....	17 »	6 »	11. 5	1
Mercredi..	15 »	1 »	8 »	»	....9....	14 »	2 »	8 »	»
Jeudi.....	14 »	2 »	8 »	1	....10....	15 »	5 »	10 »	»
Vendredi..	14 »	6 »	8. 5	3	....11....	12 »	6 »	9 »	4
Samedi....	20 »	11 »	15. 5	1	....12....	13 »	8 »	10. 5	»
	STRASBOURG					BORDEAUX			
Dimanche.	13 »	4 »	8. 5	»	.... 6....	17 »	5 »	11 »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	.... 7....	15 »	6 »	10. 5	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	.... 8....	15 »	5 »	10 »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	.... 9 ...	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	....10....	14 »	4 »	9 »	0
Vendredi..	12 »	5 »	8. 5	»	....11....	12 »	1 »	6. 5	»
Samedi....	11 »	6 »	8. 5	1	....12....	16 »	9 »	12. 5	1
	LYON					NANTES			
Dimanche.	14 »	5 »	9. 5	»	.... 6....	13 »	3 »	9. 5	»
Lundi.....	17 »	5 »	11 »	»	.... 7....	13 »	4 »	8. 5	»
Mardi.....	17 »	7 »	12 »	4	.... 8....	14 »	6 »	10 »	»
Mercredi..	11 »	4 »	7. 5	0	.... 9....	14 »	3 »	8. 5	»
Jeudi.....	16 »	4 »	10 »	5	....10....	11 »	4 »	7. 5	3
Vendredi..	11 »	5 »	8 »	9	....11....	13 »	10 »	11. 5	2
Samedi....	14 »	9 »	11. 5	0	....12 ...	14 »	11 »	12. 5	3
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	16 »	7 »	11. 5	2	.... 6....	19 »	11 »	15 »	»
Lundi.....	18 »	6 »	12 »	»	.... 7....	15 »	13 »	14 »	»
Mardi.....	15 »	9 »	12 »	0	.... 8....	15 »	11 »	13 »	4
Mercredi..	15 »	7 »	11 »	»	.... 9....	18 »	12 »	15 »	»
Jeudi.....	17 »	8 »	12. 5	»	....10....	21 »	13 »	17 »	3
Vendredi..	16 »	9 »	12. 5	»	....11....	17 »	9 »	13 »	14
Samedi....	21 »	10 »	15. 5	»	....12....	17 »	12 »	14. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES

EMILE FENOUIL

CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
180, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE — LAINE

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN TABLETTES
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX **10** FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 tabl. pour 50 hectolitres.

EN POUDRE
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX **12** FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 doses pour 50 hectolitres

EN SOLUTION
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX **5** FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 doses pour 50 hectolitres

(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B — S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

ALAMBICS ET APPAREILS A DISTILLER

M. GUILLAUME Fils

à CLERMONT-FERRAND
(Puy-de-Dôme)

Demander le catalogue en singalant la Revue de Viticulture

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston.

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL
54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, etc.

SULFATE DE CUIVRE 98 °/100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — Prix : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, **PARIS** *(18e arrondt)*

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULES**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 m/m d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D. MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole
Propriétaire-Viticulteur récoltant à **CARPENTRAS** (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091. En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre. Réelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.

ENGRAIS

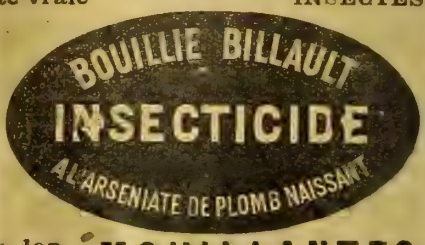
Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORTS

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France

FONDÉE A VIENNE EN 1865 — Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné, Échantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies **MOUILLANTES** adhérentes et marquantes

LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

pour
la
Préparation
Instantanée
des

VINS MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS

Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR

de la Société

des Viticulteurs

de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime complètement
LE PIOCHAGE ET LE SARCLAGE FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur. Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure. Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, ✻. ✠. **Château de Mercey, MONBELLET** (S.-et-L.

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleurs variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant, O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, CARPENTRAS (Vaucluse)

Qui disposent d'un stock important de plants racinés greffés dans les variétés suivantes : sur 3309 et Lot.

CARIGNANS, ARAMONS, CINSAULTS, GRANDS NOIRS, CLAIRETTES, CHASSELAS, GRENACHES, PLANTS VERTS OU SERVANTS, PRODUCTEURS DIRECTS DES MEILLEURS NUMÉROS AINSI QUE D'UNE RICHE COLLECTION DE RAISINS DE TABLE.

Souscription ouverte pour plantations Automne 1919 — Printemps 1920

ANALYSE GRATUITE DES TERRAINS

LA VIGNE NOUVELLE PAR LES HYBRIDES DIRECTS

Plants racinés et boutures des meilleurs Nos de Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Gaillard, Oberlin, Jurie, Castel, Malègue, Baco, Noah, sélectionné, etc.
Plusieurs milliers de boutures des Nos fameux de Seibel 4643, Baco no 1 et 22A

Gamay, Chaudenay et Fréau de 1 et 3 ans sur Gloire, 101[14], 3309 et 1202

Souscription pour plants greffés à livrer automne 1919, printemps 1920

Prix-courant et renseignements à **Cl. LETOURNEAU** propriétaire à Burgy (Sne-et-L

GROS — **41e ANNÉE DE PLANTATION** — **DÉTAIL**
Maison recommandée

VIGNES AMERICAINES

10 millions de greffés, porte-greffes et producteurs directs, toutes variétés

PRODUCTEURS DIRECTS

EN BOUTURES ET RACINÉS

PRÉCOCE PRADY, maturité fin juillet, le meilleur hybride producteur direct pour la table et pour la cuve. Résistance au calcaire du Phénomène du Lot porte-greffe. — Seibel nos 1, 2, 14, 38, 60, 128, 138, 150, 156, 1020, 1077, 2003, 2044; Terras no 20. Plant Jouffreau, Plant des Carmes 132-11, 28-112, 199-88, 82-32, 101, 299-17, 272-60, 343-14, 302-60. Viennois, Oiseau bleu, Oiseau rouge, Gaillard no 2, 194 et 157, le meilleur des hybrides blancs.; Castel, Bertille-Seyve, Jurie, Oberlin, Baco, Chevalier, Madone. Seibel blancs : 2653, 2859, 4629, 5061, 5279, etc., etc.

CENT MILLE porte-greffes de 20 à 30 ans entièrement sélectionnés

Gros bois pour greffage : Riparia Gloire, grand Glabre, Rupestris toutes variétés, Mourvèdre×Rupestris 1202, Gamay×Couderc, Aramon-×Rupestris-Ganzin, Riparia-Rupestris 3306 3309, 101-14, Solonis, Chasselas×Berlandieri 41b, 420a 81-2, 157-11, 554-5, 93-5, 62-66, 161-49, 404, 84-3, 81-22.

Envoi franco de nos Catalogues, Prix Courants, Notices sur les principaux producteurs directs et renseignements

S'adresser à M. Victor COMBES ✠ Lauréat des Concours des Vignobles, Hors Concours, Membre du Jury Paris 1900, Officier du Mérite agricole

Château du Brouël, à VIRE, par PUY-L'EVÊQUE (Lot)

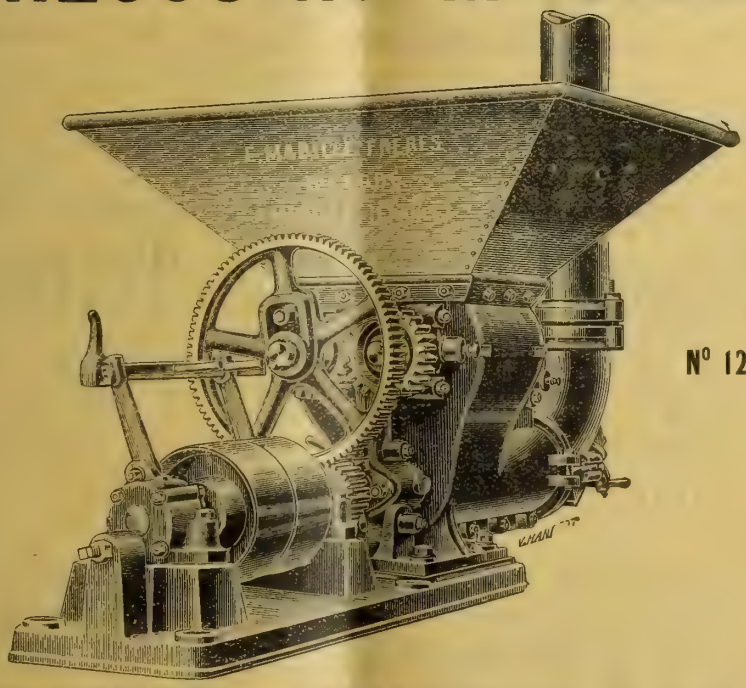
Sur de bonnes références, toutes nos marchandises sont payables après la pousse.

TRACTEUR
CHAPRON

Le seul réalisant à ce jour le travail de la **vigne** et celui de la **petite culture** avec les **charrues** spéciales Chapron extensibles à relevage automatique.

Le tracteur **Chapron** tourne dans un rayon de 1m 40 et n'a qu'un mètre de large. — Demandez renseignements : **45, rue de la République, Puteaux.**

PRESSOIRS MABILLE



N° 12

FOULO-POMPE A VENDANGE (Bté S. G. G.D.)

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Les Établissements POULENC Frères

92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la Pyrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des PLATRIÈRES du ROUSSILLON

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales)

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, Fabricant a AUBAGNE (B.-du-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC

DORDOGNE

Grandes CULTURES de tous VÉGÉTAUX

VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2.18, Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

Matériel Viticole & Vinicole

L. NICOLAS & FILS CONSTRUCTEURS Brevetés S.G.D.G.

AGEN (Lot-et-Garonne)

Pulvérisateur à BAT à quatre cylindres verticaux

Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco.

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRÈS LA GUERRE

Par P. VIALA, 2e édition avec 35 figures. — *Prix*. . . . . 3 fr.

ASPERGE D'ARGENTEUIL

Perfectionnée N° 1.

100 Griffes (gare contre mandat) d'un an, **5.80** de 2 ans, **7.60**; très fortes, **9.80**; repiquées, extra-fortes, **11.25**.

N° 00. "ASPERGE EXPRESS" Produisant la 2e année. le cent, **19** fr.; les 50, **12** fr.; les 25, **8** fr. avec notice.

N° 0. "PERFECTION" extra-hâtive, d'un an, **10** fr.; repiquées, **13** fr.; les 50 griffes, **6.60** et **8.60**; les 25, **5** fr.

N° 1 BIS. "TRIOMPHE" NOUVEAUTÉ, mi-hâtive.

La plus Grosse Asperge du Monde (Mêmes prix que le n° 0)

Tous nos Numéros, Marques et Noms sont DÉPOSÉS.

Catalogue-Méthode de Culture franco (Traité complet 75 cent).

H. LEVAUVRE Asparagiculteur-Spécialiste, à LA CHARITE (Nièvre).

Seule Maison réellement spéciale. *Médaille d'Or, Diplômes, etc.*

RÉFÉRENCES et ATTESTATIONS de Premier Ordre.

L'Asperge « Express » produit, dès la 2e année, des Asperges exquises et très grosses.

Ferdinand BOUISSET

Membre de la Société des Agriculteurs de France
Propriétaire à MONTAGNAC (Hérault).

SEUL DÉTENTEUR DIRECT DES HYBRIDES

MILLARDET ET DE GRASSET

Pour les TERRAINS SECS, HUMIDES ET CALCAIRES

420-A, 41-B, 106-8

ENVOI DU CATALOGUE SUR DEMANDE

Les Etablissements Spéciaux de Viticulture

E. SALOMON & Fils

THOMERY (S et M)

Doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs vignes

PRIX-COURANTS & CATALOGUE ENVOYÉS FRANCO

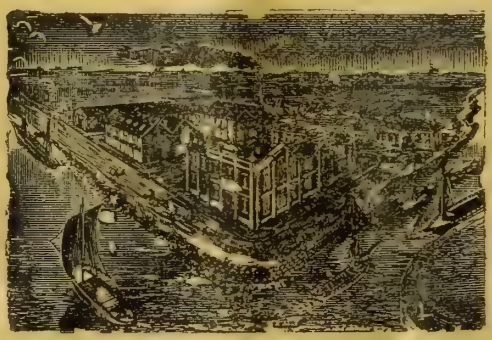
USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE
ENGRAIS CHIMIQUES
SULFATE DE CUIVRE
Produits chimiques agricoles

SOUFRE EF POUDRE
SKAWINSKI



L'ETOILE
Poudre Médocaine pour faire la Bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS
TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS
pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne

J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

MACHINES VITICOLES

"L'IDÉALE" Modèle déposé.

PULVÉRISATEURS
A GRAND TRAVAIL
SIMPLE, ROBUSTE
INVERSABLE,
dû à son nouvel attelage,
etc.

Roulements à billes sur l'essieu à la demande.

MIRANDE Fils Frères, Constructrs
St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde).
Catalogue général envoyé à toutes demandes.

GELÉES PRINTANIÈRES
MALADIES DE LA VIGNE

SULFATAGE et SOUFRAGE

en une seule et même opération
faite au pulvérisateur
PAR L'EMPLOI DES PRODUITS

F. BARBAULT
BOUILLIE ET CUPROSULFURES

à base de *Cuivre, Soufre, Sulfure de Calcium, Naphtaline,* etc.

TRÈS GRANDE ÉCONOMIE
PARFAITS RÉSULTATS

Notice et tous Renseignements *franco* sur demande adressée à

F. BARBAULT

Pharmacien-Chimte, à MER (Loir-et-Cher).

ON DEMANDE VENDEURS et REPRÉSENTANTS

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLACK ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.
En sachets : 2, 3 et 5 k.

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'institut* **La Claire**

à l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. BERTRAND. — Prix : 5 fr.

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis**, **Eudémis**, **Pyrale**, **Altise**, **Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome
62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

FERNAND DE FOURNAS

Château de la Seignoure, BRAM (Aude)

BOIS GREFFABLES de toutes variétés.

Beaux racinés — Hybrides greffés soudés — Boutures Baco n° 1

Spécialité de **Producteurs Directs** à grands rendements, ayant donné de grosses récoltes en 1917 avec un traitement ; blancs, rouges et roses. Variétés très hâtives. Authenticité absolue.

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE

Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison **G. FABRE** 1872-1899 — **Vve G. FABRE & Fils** 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "

Pulvérisateur à bât " **Le GAULOIS** "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " **LE ZENITH** "

Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " **L'INDISPENSABLE** "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS

Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES

Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets

MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT

Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol

PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTÉRICIDE, TRÈS PUISSANT

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :

Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882

Société des Agriculteurs de France, 1866 ; Exposition Internationale de Nice, 1884

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES

Épernay, 1861 et 1894; Bordeaux, 1895 ; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt GARDET, à APT (Vaucluse), ou à Lt GARDET, à ORAN (Algérie).

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Tabledes matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix : **10** *fr. et pour les Abonnés :* **5** *fr.*

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

AMÉLIORATION DES VINS
PAR
Sulfitage de la Vendange
ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

A base de glycéro-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.

INVENTION G^r GIMEL

Breveté S. D. G. D.

(Sulfitage et phosphatages simultanés)

Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.
affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 7 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur Bio-Sulfite *et* Multilevures.

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES
OU
Multilevures
RADIOACTIVES JACQUEMIN
PRÉPARÉES A
LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)
RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à M. Georges JACQUEMIN, O ✱, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de MALZEVILLE, près Nancy.

MAISON RECOMMANDÉE

M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

PARIS. — Imp. Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1295 Paris, 24 Avril 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut,
Membre de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

F. Convert..... Le commerce extérieur..... 257
C. Degans..... Essais de culture pratique de la vigne..... 260

Actualités. — Situation, réquisition, sorties, consommation et stocks des vins pendant le mois de mars 1919 (H. A.). — Admission à l'Institution national agronomique et aux Ecoles nationales d'agriculture. — Les vins espagnols (L.). — Vins réquisitionnés libérés (H. A.)..... 263

Revue commerciale. — Vignobles et vins : Correspondance de la Haute-Alsace (L. Rieder) ; Allier (E. D.) ; Orléanais (Louis Piau) ; Yonne (P. L.) et de la Loire (Emile Blanchard). — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nîmes, Montpellier, Perpignan et Narbonne, Béziers, Alger. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne. Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Allier, Nièvre. — Cours des principaux produits agricoles : Céréales, pommes de terre et légumes secs, fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne ; huiles d'olives, de lin, de colza ; suifs, miels ; esprits et sucres ; bétail ; engrais, tourteaux, etc..., fruits et primeurs..... 266

Bulletin météorologique 272

La Revue de Viticulture paraît, à Paris, le JEUDI de chaque semaine ; elle publie de nombreuses figures et planches en couleurs.

ABONNEMENTS

France et Colonies : Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

BUREAUX

35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).

Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES
DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES
FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

POLY-SULFURES ALCALINS

CONTRE L'OÏDIUM LE MILDIOU,
L'ACARIOSE (COURT-NOUE),
les INSECTES
en solution simple ou combinés
aux sels de cuivre.

L^D H^C^O

L^D Hugounenq & C^O - LODEVE (Hérault)

CASSAN FILS

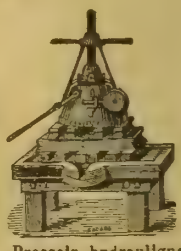
Constructeur BOURGOIN (Isère)

170 Médailles Or, Argent, etc. — Médaille d'Or Exposition universelle Paris 1900

LOCOMOBILES à foyer démontable. Breveté S. G. D. G.
BATTEUSES pour moyenne et grande culture.
pour céréales et graines fourragères.
PRESSOIRS "LE FRANÇAIS", à SOLETTE HYDRAULIQUE
et à BIELLES ARTICULÉES
PRESSOIRS CONTINUS
FOULOIRS à VENDANGE
PRESSES à HUILE

Locomobile

Demander le Catalogue général


Pressoir hydraulique

MÊME QUALITÉ - MÊME PRIX que les ANNÉES PRÉCÉDENTES

PHOSPHOFERMENTOL

SOLUTION NUTRITIVE SULFUREUSE POUR LA VINIFICATION RATIONNELLE

PRODUITS OTTO POUR L'ŒNOLOGIE ET LA VITICULTURE BÉZIERS

COMPOSITION, TITRE, PURETÉ, GARANTIES

Solution nutritive sulfureuse à base de Phosphate d'ammoniaque pur et d'Acide sulfureux pur correspondant à 200 grs de Phosphate triammonique (PO^4 $(NH^4)^3$) et 250 grs d'Acide sulfureux anhydre pur (SO^2) par litre.

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. BERTRAND. — Prix : 5 fr.

SUPPRIMEZ

LA MAIN-D'ŒUVRE

AUGMENTEZ

LE RENDEMENT

en adoptant la

PRESSE CONTINUE

Catalogue n° 12
sur demande

MABILLE

à
AMBOISE
(Indre-et-Loire)

A. BOUDE * & FILS *. O. * MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés seuls ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. FABRE 1872-1899 — Vve G. FABRE & Fils 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "

Pulvérisateur à bât " Le GAULOIS "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " **LE ZENITH** "

Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " L'INDISPENSABLE "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS

Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES

Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLACK ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.

En sachets : 2, 3 et 5 k.

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, etc.

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**
anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stencuprol*
Soufrolinsectid — *Tolinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pépinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs plants.

Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, POITIERS

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel - Jurie - Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Écrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERGÈZE (Gard).

Ne perdez pas de vue que

LE LYSOL

Si précieux pour vos traitements d'Hiver,
Constitue, en Médecine vétérinaire,

Un antiseptique désinfectant et cautérisant

SANS RIVAL

Indispensable dans vos étables, écuries, poulaillers, etc.

Écrivez : Société Française du LYSOL, 65, rue Parmentier, à IVRY-SUR-SEINE (Seine).

MARMONIER FILS

LYON

FOULOIRS — POMPES A MOUTS
ÉGRAPPOIRS — ÉGOUTTOIRS

PRESSOIR AMÉRICAIN

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINES

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1918-1919
PRIX MODÉRÉS

GELÉES PRINTANIÈRES
MALADIES DE LA VIGNE

SULFATAGE et SOUFRAGE

en une seule et même opération faite au pulvérisateur
PAR L'EMPLOI DES PRODUITS

F. BARBAULT
BOUILLIE ET CUPROSULFURES

à base de *Cuivre, Soufre, Sulfure de Calcium, Naphtaline*, etc.

TRÈS GRANDE ÉCONOMIE
PARFAITS RÉSULTATS

Notice et tous Renseignements *franco* sur demande adressée à

F. BARBAULT

Pharmacien-Chimiste, à MER (Loir-et-Cher).

ON DEMANDE VENDEURS et REPRÉSENTANTS

Maison J. BABOU, 10, rue Trinité, Limoux (Aude)

Usine spéciale pour la fabrication de la

BOUILLIE DU MIDI

Produit nouveau à base d'hydrocarbonate cuprique gélatineux. Radical contre les maladies cryptogamiques de la vigne. Une seule garantie :
Bouillie superieure à toutes les autres
Adhérence et *mouillabilité* parfaites, *suspension* constante, *efficacité* absolue.

Prix, conditions et références sur demande.

Usine spéciale pour l'Epuration et le Décuscutage des Graines de Luzerne et de Trèfle.

Graines de Luzerne extra, garantie sans cuscute, à 380 francs les 100 kgr.

Graines de Trèfle violet extra, garantie sans cuscute, à 730 francs les 100 kgs.

Graines de Sainfoin dite *Esparcette*, à 60 francs le sac de 30 kgs.

Vesces Fourragères et autres graines sur demande et au cours.

La Maison demande des Représentants sérieux. De fortes remises sont accordées aux Syndicats.

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang { comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD. comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCÈS CONSACRÉ PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, nie avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES à **VIN**

RÉSERVOIRS
PLANCHERS
Etude de projets

TUYAUX
en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE

R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE

PÉRA FRÈRES
N° 5
FLORENSAC
(Hérault)

MOTEURS BLACKSTONE

INSTALLATION DE CAVES

MOULIN A VENT "EUREKA"

PRESSOIRS mécaniques hydrauliques continus MABILLE

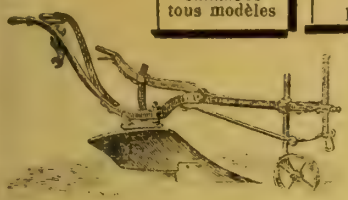
ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGEAIS (Indre-et-L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.)

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

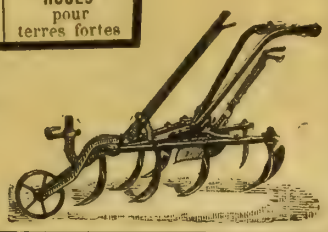
HOUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



MÈCHES SOUFRÉES "LABOR"

COMPRIMÉES

Se consumant **sans coulure, sans salir, sans déchet**

Dosage régulier en acide sulfureux pur, 30 0/0 d'économie

Procédé Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Établissements Jane CHAMBON, 4, Boulevard d'Accès, 4 MARSEILLE

Échantillons gratuits sur demande.

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et

TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { longueur 3m 70 / largeur 0m 90 sans crampons / largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris

et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, Fabricant à AUBAGNE (B.-du-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

FONDERIE DE FONTE, CUIVRE & BRONZE

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS

L. NICOLAS & FILS, à AGEN

FOULOIRS à VENDANGE perfectionnés

Pompes spéciales pour le Vin

Arrosage, Purin, Irrigation, Epuisement, jusqu'à **36.000** litres à l'heure

Pompes - Pulvérisateurs

pour

l'Epandage de l'acide sulfurique

dans les champs de blé

Pulvérisateurs à traction

Nombreuses Références pour nos Appareils

Pulvérisateurs à bât

à quatre cylindres verticaux

Le seul supprimant au cheval toute fatigue de l'oscillation du liquide

NOTICES ET RENSEIGNEMENTS FRANCO

VIGNES AMERICAINES

PRODUCTEURS DIRECTS -:- 500.000 boutures disponibles

Couderc 132×11, 7120; *Gaillard* nos 2, 157; *Seibel noir* 82, 128, 138, 156, 1000, 1020, 1077, 2007, 4643; *Seibel blanc* 2859, 2653, 5061, 5279; *Baco* 22A, 24-23 ou no 1; *Castel* 120, 1028, 1832; *Bertille-Seyve* 413, 822, 450.

BOUTURES PORTE-GREFFES -:- 800.000 boutures disponibles

Lot, Gloire, Riparia-Rupestris 101[14], 3306, 3309, 1202, 41B, 93-5, 161-49.

BOUTURES greffables racinés et greffés à PRIX réduits. — Authenticité garantie.

S'adresser à :

M. Victor COMBES, adjoint au Maire.

VIRE, par Puy-l'Evêque (Lot).

A. ARNAL & Cie

NARBONNE, 2, quai d'Alsace, Tél. 1-90
CARCASSONNE, 13, boul. Omer-Sarraut, Tél. 2-93

ÉMULSION PYRALICIDE ARNAL

SIMPLICITÉ

PLUS DE CHAUX
PLUS DE CARBONATE
PLUS D'ARSÉNIATE DE SOUDE
PLUS D'ACÉTATE DE PLOMB
PLUS DE NICOTINE

EFFICACITÉ

PRÉPAREZ VOS BOUILLIES A

L'ARNALINE

PROCÉDÉ LUCIEN SEMICHON

2 kilos de Sulfate de Cuivre et 4 litres d'**ARNALINE**
dans CENT LITRES D'EAU détruisent

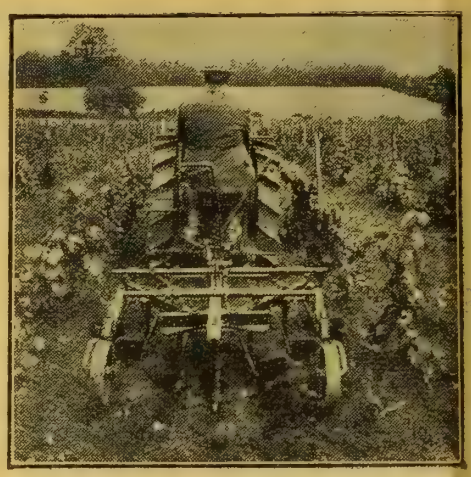
MILDIOU	PYRALE	COCHYLIS	EUDÉMIS

EFFECTUEZ VOS POUDRAGES A

L'AÉRO

1er Prix au Concours de Montpellier 1913

NOTICES ENVOYÉES SUR DEMANDE



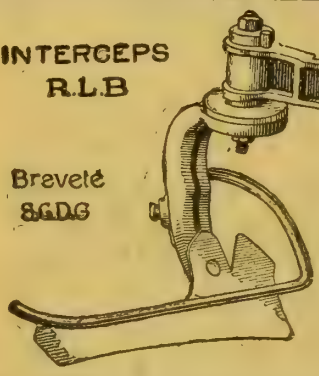
TRACTEUR
CHAPRON

Le seul réalisant à ce jour le travail de la **vigne** et celui de la **petite culture** avec les **charrues** spéciales Chapron extensibles à relevage automatique.

Le tracteur **Chapron** tourne dans un rayon de 1m 40 et n'a qu'un mètre de large. — Demandez renseignements : **45, rue de la République, Puteaux.**

INTERCEPS
R.L.B

Breveté
S.G.D.G



Vignerons !!!

Révolution dans la culture de la vigne

PAR L'**INTERCEPS R. L. B.**

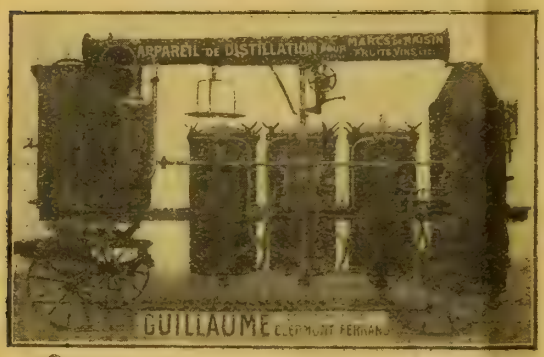
Travail automatique des rangs
Économie de main-d'œuvre 20 à 30 fr. par jour

L'INTERCEPS R.L.B. à soc équilibré

Diffère de tout ce qui a été fait jusqu'à ce jour
Étonne par sa simplicité - Surprend par son rendement

R. LAIGRET, Inventeur-Constructeur
14, r. d'Artois, Blois (L.-et-Ch.)

Catalogues et renseignements envoyés sur demande - Nombreuses références



ALAMBICS ET
APPAREILS A DISTILLER

M. GUILLAUME Fils

à CLERMONT-FERRAND
(Puy-de-Dôme)

Demander le catalogue
en signalant la Revue de Viticultur

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 19 0

POMPES A JET à courant continu, à bras et au moteur. — **ROBINETTERIE**
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à grande vitesse pour moteurs rapides.

Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1 600.000 fr — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

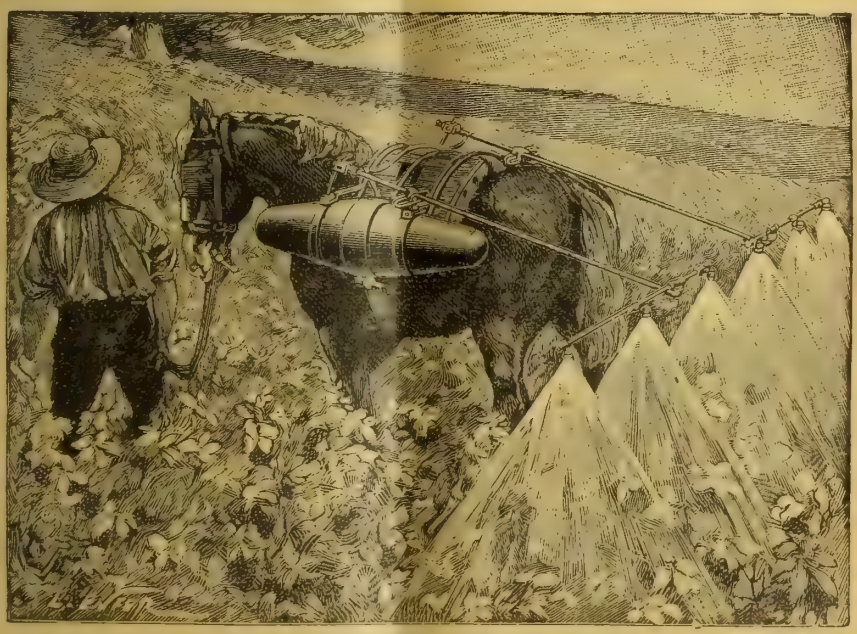
" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS



M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

Cie RAOUL PICTET

28, rue de Grammont. Paris

Machines frigorifiques "PICTET"

Anhydride sulfureux "PICTET"

Solution normale "PICTET"

BOUILLIE VIVAX

Microline "Poudre cuprique"

Action immédiate et durable

La Littorale JL Béziers

ETC. CH. STOFFEL - PARIS

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.

SAINT-LOUP (Marseille).

26e Année. — Tome L N° 1295 Paris, 24 Avril 1919.

REVUE DE VITICULTURE

LE COMMERCE EXTÉRIEUR

Le commerce extérieur, le commerce de nations à nations, est le complément du commerce intérieur. Ses opérations ne cessent de prendre un développement rapidement croissant. Leur augmentation tient à l'exploitation de mieux en mieux comprise des richesses de chaque contrée, aux progrès continus de la division du travail et, enfin, aux perfectionnements des moyens de transport. Les chiffres qui expriment ses mouvements, appuyés sur les constatations rigoureuses en douane des quantités des marchandises importées et exportées, et sur l'estimation qui en est faite des valeurs correspondantes par différents systèmes, présentent des garanties d'une très forte approximation. Ils donnent des renseignements d'une grande précision sur l'activité de nos industries qui mettent surtout en œuvre les matières premières d'origines étrangères et de celles qui travaillent plus spécialement pour la vente de leurs produits au dehors de notre territoire. Ils contrôlent nos statistiques directes en mettant en évidence l'excédent ou le déficit de nos productions sur les besoins de la consommation.

Le commerce extérieur de l'Angleterre dépasse celui de tous les autres pays du monde. Déjà, en 1880, il représentait 17 milliards 1/2 de francs. Vingt ans après, en 1900, il s'était élevé à 22 milliards, et il atteignait enfin, en 1913, 35 milliards. Celui des États-Unis passait, aux mêmes époques, de 7 milliards 1/2, à 11 milliards 1/2, et 22 milliards 1/2. De 7 milliards, les échanges de l'Allemagne avec d'autres nations arrivaient successivement, de leur côté, à 13, puis enfin à près de 27 milliards de francs dans l'année qui a précédé la guerre. Sans marcher aussi vite, la France a suivi, après une trop longue période d'hésitation, l'allure générale. Notre commerce extérieur, tout d'abord stationnaire, de 1880 à 1900, autour de 8 milliards 1/2, a pris, dans les treize années qui ont suivi, une allure décidée qui l'a porté à 15 milliards 400 millions de francs.

Notre mouvement d'affaires avec l'étranger semble, malgré tout, bien faible à côté de celui de l'Angleterre, des États-Unis et de l'Allemagne. Si, cependant, on le rapporte à la population, il se relève dans une forte mesure de son infériorité. Tout en restant de moitié inférieur à celui de l'Angleterre, le quotient du chiffre du commerce extérieur par le nombre d'habitants dépasse chez nous de moitié celui des États-Unis; il ne s'éloigne pas sensiblement de celui de l'Allemagne. Le calcul donne 788 francs par tête pour l'Angleterre, 237 francs pour les États-Unis,

395 francs pour l'Allemagne, et 390 francs pour la France. Ce mode de comparaison n'est certainement pas opposable sans réserve au classement par ordre de totaux d'échange. Les facultés d'importation et d'exportation ne sont fonction directe ni des espaces, ni des existences; elles tiennent à d'autres causes aussi, multiples et variées, qu'il serait trop long d'étudier ici en détail. C'est cependant un élément d'appréciation à mettre en ligne de compte pour voir les choses sous leur véritable jour. Sans vouloir exagérer l'esprit commercial de nos industriels, il faut se garder de le dénigrer outre mesure.

I. — Le régime du commerce extérieur et la guerre.

Le commerce extérieur de la France était en période de pleine expansion quand a éclaté la guerre. Ses tendances ont été profondément modifiées par les événements. Nos industries d'exportation ont dû réduire ou interrompre leurs fabrications. Toutes nos relations d'affaires avec les puissances ennemies ont été arrêtées dès les débuts des hostilités. Des mesures ont été prises vis-à-vis des pays neutres pour prévenir des opérations possibles avec nos adversaires par l'intervention de maisons interposées. Les moyens de transports se sont transformés et réduits. Nos intérêts militaires et économiques nous ont commandé, enfin, des dispositions spéciales destinées à renforcer la défense du pays et à assurer son ravitaillement.

La déclaration de guerre a rompu nos relations commerciales avec l'Allemagne d'abord, puis avec les autres nations qui se sont jointes à elle. De fait, la scission est passée dans le droit civil avec le décret du 27 septembre 1914, et dans le droit pénal avec la loi du 4 avril 1915. A été interdit, « à raison de l'état de guerre, et dans l'intérêt de la défense nationale, tout commerce avec les sujets des empires d'Allemagne et d'Autriche-Hongrie ou les personnes y résidant ». Tout contrat passé avec des ressortissants des pays ennemis depuis la déclaration de la guerre est réputé nul et non avenu. Est prohibée également l'exécution à leur profit des obligations pécuniaires et autres résultant d'actes ou de contrats antérieurs.

Sans traiter directement avec les sujets des puissances ennemies, des relations d'affaires auraient pu s'établir, à la rigueur, consciemment ou inconsciemment, avec des correspondants de ces sujets, plus ou moins déguisés, établis en pays neutres Un avis, inséré au *Journal officiel* du 7 août 1916, a mis en garde nos négociants contre le danger d'opérations de ce genre. Il était accompagné d'une première liste de 1.600 noms considérés comme suspects. D'autres listes « noires » ont paru ultérieurement qui ont porté, en décembre 1918, le total des maisons interdites à 7.000 environ. Rien que pour le Maroc dans la zone qui échappe à la surveillance française, on en comptait à cette dernière date 153, dont 40 pour Larache, 28 pour Melilla, 22 pour Tanger. L'indication n'en a été donnée

d'ailleurs qu'à titre indicatif et non limitatif. Chaque commerçant reste tenu, par conséquent, de s'enquérir, sous sa responsabilité, de la situation véritable des personnes avec lesquelles il entre en rapport. On sait, du reste, avec quelle rigueur ont été réprimées les infractions à ces dispositions.

Les maisons de commerce des puissances ennemies n'avaient pas seulement des correspondants en pays neutres : beaucoup avaient créé des succursales chez nous. Leurs agents s'initiaient naturellement à nos mœurs et prenaient connaissance de nos ressources. C'étaient, par suite, non seulement des rivaux, mais encore des ressortissants de leurs nationaux, tout désignés pour leur servir de guides et de conseillers au cours des hostilités.

On ne pouvait permettre à nos ennemis de bénéficier de notre activité économique. La mise sous séquestre de leurs établissements, avec leurs marchandises et les valeurs de toutes sortes en dépendant, n'a pas tardé à suivre les mesures prises par le décret du 27 septembre 1914.

Plus tard, enfin, une loi du 23 janvier 1916 a obligé tous les détenteurs à un titre quelconque et tous débiteurs d'objets ou sommes appartenant à des sujets des puissances ennemies à en faire la déclaration. Sauf décision contraire, sur réquisitions du ministère public, rendue par le président du tribunal, ces détenteurs sont considérés comme séquestres de ces biens, sommes, valeurs ou objets.

Dans le nombre des maisons étrangères allemandes ou austro-hongroises établies chez nous, s'en rencontraient de très différentes comme importance et comme genre d'opérations. On y voyait depuis des compagnies d'assurances, comme la Trieste d'Autriche et la Victoria de Berlin qui, à elles deux, avaient obtenu près de 250 millions de contrats en France, jusqu'à de fort modestes boutiques. Les hôtels y figuraient à côté des maisons de banque, des magasins de fourrures, de confections, de produits chimiques, de produits alimentaires, de bijouterie en faux, d'appareils d'électricité, et même d'articles de Paris. Il faut noter enfin des installations de vins de Champagne ou autres, des agences de fournitures à l'agriculture, notamment de machines agricoles et d'engrais.

Quelques personnes ont voulu voir dans les séquestres le principe d'une idée de confiscation ou d'expropriation. M. Briand, alors ministre de la Justice, n'a cessé, dans ses instructions aux procureurs généraux, de prévenir des interprétations de ce genre, en spécifiant qu'on ne devait leur attribuer qu'un caractère purement conservatoire. Ses successeurs n'ont fait que confirmer sa doctrine. Les administrateurs n'ont agi ni comme des liquidateurs, ni comme des syndics de faillite. Après avoir arrêté les opérations commerciales, ils se sont bornés à veiller à la conservation de l'actif, sans engager d'autres dépenses que celles qui étaient strictement nécessaires pour y arriver. Sur des milliers de patrimoines saisis, il n'y a eu, dans la Seine, que quelques déclarations de faillite, justifiées par des situations désespérées. On n'a guère réalisé, pour les maisons solides,

que des marchandises périssables, et souvent ces réalisations se sont faites dans d'excellentes conditions. La réserve, sous ce rapport, a été poussée si loin que, dans le monde agricole, des plaintes se sont élevées contre l'immobilisation de machines agricoles qui auraient pu rendre des services aux cultivateurs.

L'Allemagne, qui nous avait d'ailleurs précédés dans cette voie de la mainmise sur les biens des sujets des puissances ennemies en organisant le séquestre des valeurs de nos nationaux, n'a pas usé de la même modération. Sous prétexte de représailles contre les quelques ventes de produits allemands effectuées en France, sans tenir compte des raisons de force majeure qui les ont déterminées dans des cas fort rares et de la circonspection avec laquelle il y a été procédé, son administration en pays occupé et en Alsace-Lorraine a fait aliéner des masses de biens privés français. Les réalisations des marchandises se sont faites dans des conditions déplorables. D'après les déclarations portées à la Chambre, des meubles de toute nature, des objets d'art, des souvenirs historiques ont été ainsi dispersés aux hasards des encans. Notre gouvernement a protesté contre ces actes de liquidation abusifs ; il ne pouvait les reconnaître. Dès 1917, la loi du 8 novembre déclarait nuls et non avenus tous actes portant atteinte aux droits de propriété et de jouissance, appartenant à des Français, prononcés ou ordonnés par les autorités ennemies. Ses dispositions ont été mises en vigueur, immédiatement après notre entrée en Alsace-Lorraine, par un arrêté du 30 novembre 1918. Des circulaires ultérieures ont précisé peu après les dispositions à prendre en matière de séquestre dans le pays recouvré. Mais, en résumé, les biens allemands placés sous séquestre en France ont été administrés avec la plus grande prudence. Nous les conservons comme otages économiques en attendant qu'il soit statué sur leur sort.

F. Convert.

ESSAIS DE CULTURE PRATIQUE DE LA VIGNE (1)

II

J'ai parlé dernièrement de deux instruments que je préconise, avec l'approbation de bien d'autres personnes, pour la culture des vignes à l'avenir : le Cultivateur à dents vibrantes, avec siège, et le Pulvériseur à disques.

J'ai donné quelques détails sur le Cultivateur qui, comme je l'ai dit, pourrait à lui seul, en bien des terrains, faire le travail de la charrue dans le labourage des vignes et la remplacer même avec de grands avantages. Durant toute la belle saison, par ses nombreux passages sur le terrain, le Cultivateur peut arriver à

(1) Voir n° 1293, page 230.

fouiller jusqu'à 0 m. 12 à 0 m. 15 de profondeur, et, par l'aérage fréquent du sol, réaliser ainsi la théorie du Dry-Farming, en agissant chimiquement et physiquement. Toutefois, en pratique générale, le vrai rôle du Cultivateur est sa coopération avec la charrue ou mieux encore avec le Pulvériseur à disques. Dans les vignes, à eux deux, ces appareils accomplissent un travail remarquable et surtout extrêmement rapide.

Les Pulvériseurs à disques, sauf dans le Sud-Ouest, sont encore relativement peu usités dans le labourage des vignes et cela par suite de la guerre, qui empêche ces instruments importés d'Amérique d'arriver jusqu'à nous depuis quatre ans, et de se vulgariser comme ils le devraient. Il est encore nombre de départements qui, de l'aveu de beaucoup de propriétaires, ne connaissent pas même de nom cette nouvelle sorte de charrue. Toutefois, comme les Pulvériseurs à disques sont appelés très prochainement à jouer un grand rôle, tout particulièrement dans les vignes, nul doute que les quelques renseignements que je voudrais apporter ici n'intéressent une notable partie des lecteurs de la *Revue de Viticulture*, car, le plus modeste vigneron possédant seulement un hectare de vigne a tout intérêt à s'assurer d'un de ces appareils qui avec un cheval, un bœuf, ou mieux, une paire des uns ou des autres, peut très rapidement, et sans le concours d'un laboureur spécial, exécuter le travail de sa vigne tout aussi méticuleusement qu'il le ferait de son jardin.

Utilisant Pulvériseurs et Cultivateurs depuis quelques années, soit avec des bœufs, soit avec des chevaux et les mettant souvent moi-même à l'épreuve; de plus, en relation avec nombre de viticulteurs qui eux aussi en usent depuis longtemps, je crois pouvoir apporter ici, pour beaucoup, des renseignements très précis sur le beau travail de ces appareils.

Malgré que les Pulvériseurs aient été adoptés dans le labourage des vignes depuis peu de temps, ils sont déjà fort bien disposés pour une excellente besogne tant dans les cultures basses que dans celles en espalier. Dans les vignes basses, ils peuvent faire tout le travail que ferait la charrue, jusqu'au moment où les pampres, en retombant à terre, barrent la route aux attelages et à tout instrument quelconque. Dans les espaliers on peut opérer durant tout l'été jusqu'auprès des souches.

Les Pulvériseurs adaptés aux vignes à ce jour sont de plusieurs sortes et de plusieurs grandeurs.

Il y a des appareils à six disques pour les écartements des lignes, depuis 1 m. 50; à huit disques, depuis 1 m. 80, et à dix disques pour écartement de 2 mètres.

Ces instruments sont construits en vue du labourage complet des vignes, tant pour le déchaussage que pour le chaussage; ils sont « reversibles », ce qui signifie qu'après le déchaussage, par exemple, en changeant de côté les porte-disques, le travail inverse doit pouvoir se pratiquer, c'est-à-dire le chaussage; les disques rejetant la terre d'un côté ou de l'autre suivant leur position sur le bâti. En même temps que reversibles, ils sont « extensibles ». Ils s'allongent à volonté jusqu'à 1 m. 80 de manière à atteindre jusqu'auprès des rangées ayant ces écartements. Dans ces conditions, on commence par faire travailler les dis-

ques, trois ou quatre de chaque côté, au long de la ligne des ceps. Après cette opération on rapproche les disques et on fait le milieu de la rangée.

Pour les écartements de 2 mètres, le meilleur type est celui à dix disques qui opère tout le travail en un seul passage. Dans l'opération du déchaussage, la terre devant s'appiler dans le milieu de la rangée, on enlève les deux disques du centre de manière à avoir le vide nécessaire pour recevoir le terrain remué par ceux en travail.

Dans le rechaussage, on remet les disques en place, et en un seul ou deux passages la terre est ramenée en totalité vers la ligne des ceps, recouvrant ceux-ci exactement, comme le ferait une charrue.

En conséquence, pour le labourage des vignes, il faut s'assurer toujours d'appareils reversibles et extensibles. Au repos, les disques sont parallèles à la direction du tirage; mais en travail, des leviers dits « leviers d'angles » font dévier, en avant ou en arrière, en angle obtus, les deux branches de l'appareil, de façon que les disques marchent obliquement, ce qui leur fait rejeter par côté, dans le sens opposé à leur inclinaison, la terre tranchée en avant par leurs bords.

Inutile de dire que les huit et dix disques sont traînés par deux bœufs ou deux chevaux dont la force du tirage doit être en raison du nombre des disques.

Je ne crois pas devoir donner plus de détails sur ces appareils, les prospectus des fabricants le feront mieux que moi.

Ces Pulvériseurs à disques, inventés en Amérique, sont en principe destinés à l'émiettage de la croûte des terres desséchées. Dès que ces instruments ont apparu en France, quelques rares viticulteurs avisés s'en sont emparés et ont compris immédiatement tout le parti que l'on pouvait en retirer, dans le labourage des vignes.

Les Pulvériseurs se comportent fort bien dans tous les terrains, même dans les graves, où n'existent pas cependant de trop gros cailloux. Dans les vignes, il ne faut pas les réserver pour briser la croûte des terrains secs, il faut commencer à les utiliser lorsque la terre est encore fraîche, aux époques même où la charrue peut labourer.

Les terrains caillouteux, argileux, pris à temps, permettent aux Pulvériseurs de fonctionner tout à leur aise; si ces terrains devenaient trop durs, il faudrait charger les appareils pour leur donner une certaine pénétration, ou bien la pointe de la charrue serait obligée d'intervenir, en attendant les pluies prochaines. Les terres en pente douce sont accessibles aux Pulvériseurs, mais celles d'une certaine déclivité exigent un premier trait de charrue au long de la ligne des ceps pour arrêter les glissements contre celle-ci. Ajoutons que les disques, en acier de premier choix, trempés spécialement à ces usages, s'aiguisent d'eux-mêmes en travaillant, surtout dans les cailloux.

La profondeur du travail des Pulvériseurs est très suffisante pour les vignes, le diamètre des disques étant de 0 m. 40; à chaque passage la profondeur augmente, quelle que soit la disposition des disques. Les Cultivateurs venant ensuite pour le brassage des herbes enfouies peuvent fouiller plus profondément encore, s'il est besoin.

Employés alternativement sur les mêmes terrains, ces deux instruments font

dans les vignes un travail très plaisant, de l'aveu même des personnes qui les emploient depuis plusieurs années et qui en ont étudié le fort et le faible. Le critérium de ces éloges, le plus convaincant, c'est celui fait par ceux-là mêmes qui ont mission de les faire fonctionner, car j'ai toujours observé que tous les instruments nouveaux étaient le plus souvent critiqués, condamnés et exécutés par les ouvriers, même avant de les avoir mis à l'épreuve.

Dans les terrains siliceux, sablonneux, le disquage, pour les ouvriers, est un véritable amusement. Cela fonctionne si agréablement, que les passants s'arrêtent des heures, pour voir travailler ces nouveaux Laboureurs, dont sont fiers leurs conducteurs, qui en font les honneurs avec orgueil. Un trait significatif à l'appui de mes dires, s'il est vrai. Un voisin m'assure que sur les routes, aux abords des vignes où travaillent les Pulvériseurs, les petits bébés que promènent leur mère, se soulèvent instinctivement de leur voiturette-berceau et étendent en riant leurs mains tremblantes de joie et de désirs, vers ces nouveaux joujoux. Je ne suis pas absolument sûr que mon voisin ait vu cela, mais, si cela était, je n'en serais pas autrement étonné. Admettons, pour l'instant, que mon voisin est un rêveur lyrique, qui trouve des figures heureuses pour exprimer son enthousiasme.

Maintenant que j'ai esquissé légèrement la physionomie et les propriétés des Pulvériseurs à disques, laissez-moi les mettre au travail devant vous.

Ces Laboureurs ne travaillent pas seulement le terrain, ils sont aussi des destructeurs d'herbes émérites, de toutes les herbes, l'Agrostis compris. C'est par là surtout qu'ils se distinguent et se rendent utiles et, disons-le, indispensables dans les vignes.

(*A suivre.*)

C. Degans,
Propriétaire à Burzet (Lot-et-Garonne).

ACTUALITÉS

Situation. réquisition, sorties, consommation et stocks des vins pendant le mois de mars 1919 (H. A.). Admission à l'Institut national agronomique et aux Ecoles nationales d'agriculture. — Les vins espagnols (L.). — Les vins réquisitionnés libérés (H. A.).

Situation, réquisition, sorties, consommation et stocks des vins pendant le mois de mars 1919.

L'armistice en est à son cinquième mois d'existence, une bonne partie des « poilus » sont démobilisés, mais la paix, la liberté des transactions, l'activité productive dans le printemps ensoleillé ne sont pas encore rétablies. A qui la faute? Au soleil? Au gouvernement? A nous-mêmes? A tous, peut-être.

Quoi qu'il en soit, ce nouveau mois ne nous apporte pas, au point de vue purement viticole auquel nous devons nous placer, la bonne nouvelle attendue, et l'on peut dire, en restant pondéré, que la situation a empiré, au lieu de « virer

au bleu ». Les doléances se multiplient : stagnation des affaires régionales, concurrence déloyale des vins espagnols, qui se « camouflent » en vins portugais, font des détours invraisemblables pour atteindre nos armées d'occupation, alors que nos vins nationaux marquent le pas, immobilisés par la réquisition, par les fermetures des gares, par le manque de main-d'œuvre, que sais-je encore ! Le fait saillant de la dernière lune écoulée, c'est la tentative faite pour *fausser* les cours, en établissant dans les grands centres de consommation, à Paris, notamment, la vente, dite « directe » au consommateur, de vins dont les prix n'ont pas été débattus, mais imposés. La *Revue* a signalé les étapes de cette campagne, dont les effets seront curieux à surveiller. N'oublions pas ici que le vin est une matière *vivante*, altérable, périssable par conséquent et que ses qualités organoleptiques importent au premier chef. Que diront les amateurs de « pinard » quand ils trouveront dans les baraques Vilgrain, ou ailleurs, le produit des mauvais traitements de l'Intendance, transporté tant bien que mal du Midi (et au printemps) dans les débits métropolitains? Mais laissons ces pronostics, peu favorables, et venons-en aux réalités.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1918	1917	1918	1917	1918	1917
1. Octobre.....	3.063.558	4.285 211	2.676.402	3.034.963	6.975.311	8.266.805
2. Novembre...	3.019.233	2.796.950	2.676.402	2.619.251	7.138.779	8.223.125
3. Décembre...	3.208.797	2.516.181	3.205.484	2.488.899	7.106.417	8.026.021
	1919	1918	1919	1918	1919	1918
4. Janvier.....	3.790.367	2.596.751	3 278.713	2.339.486	7.168.312	7.856.742
5. Février.....	3.418.012	2.776 892	2.660.601	2.630.355	7.241 841	7.803.196
6. Mars	3.731.728	2.773 876	3.734 871	3 723.426	7.559.914	7 603.356
Totaux	20.231.695	17.745.86	18.232.473	16.836.380	7.559.944	7.603.356

Le *Journal officiel* du 12 avril donne les chiffres relatifs aux sorties, à la consommation et aux stocks des vins pendant le mois de mars. Il résulte du tableau récapitulatif que nous publions que les sorties de mars 1919 sont en augmentation de 300.000 hectolitres sur celles de février 1919, et de près de 1 million d'hectolitres sur celles de 1918 du même mois. La consommation, sensiblement égale à celle de mars 1918, s'élève à 3.734.871 hectolitres. Quant aux stocks, ils sont encore inférieurs à ceux de 1918 à même date, bien qu'un léger relèvement soit constaté sur le déficit des mois précédents. Malgré tout, la situation reste alarmante, et, à notre humble avis, nous comptons peu sur l'« expérience » tentée, pour forcer la baisse; nous croyons que les cours, qui ont momentanément fléchi (plutôt nominalement d'ailleurs, qu'effectivement), se

relèveront dès qu'avec le beau temps la consommation du vin deviendra plus importante.

Dans les six premiers mois de la campagne, il est déjà sorti 2 millions et demi d'hectolitres de plus qu'en 1917-1918; il en a été consommé 1 million et demi de plus, et les stocks, répétons-le, sont encore inférieurs à ce qu'ils étaient en avril 1918, époque à laquelle ils étaient notoirement insuffisants.

En ce qui concerne les vins réquisitionnés, le même *Officiel* fait savoir que, pour un certain nombre de récoltants, les quantités réquisitionnées par l'Administration militaire ont été réduites du tiers au quart des quantités récoltées; cette administration rectifie ses chiffres en conséquence ; le tableau récapitulatif est le suivant :

	Réquisitionné antérieurement à mars.	Enlevé en mars.	Reste à enlever
	Hectolitres	Hectolitres	Hectolitres
Hérault	2.368.167	233.818	605.416
Gard	631.921	35.457	313.194
Aude	993.562	97.327	420.211
Pyrénées-Orientales	607 081	73.980	230.310
Total	4.600.731	440.582	1.569.131

L'Administration militaire a diminué, en somme, les quantités à enlever, « artificiellement », en diminuant surtout les quantités réquisitionnées (nous dirons, nous, immobilisées) sans procurer les moyens de les rendre mobilisables. Les retiraisons faites par l'Intendance sont, en effet, plus faibles en mars qu'en février, dans les quatre départements. Faut-il s'en plaindre? Non, si les vins, qui seront rendus, comme nous le prévoyons, en quantité de plus en plus grande aux libres transactions, sont restés sains et marchands ; nous avons des craintes à ce sujet, surtout quand nous pensons à qui devra payer la dépréciation possible.

Les prix des vins réquisitionnés ne semblent pas devoir être relevés, contrairement à ce que l'on espérait partout. La *Revue* a signalé cette nouvelle désillusion.

Et voici que l'arrivée du beau temps se fait attendre. Dans le Midi, on signale bien, par endroits, la sécheresse et de belles sorties, mais la note générale est encore sombre. La nature elle-même attend-elle donc que la paix soit rétablie entre les hommes pour sourire à nouveau? — H. A.

Admission à l'Institut national agronomique et aux Ecoles nationales d'agriculture. — Les candidats ayant subi avec succès, en 1914, 1915, 1916, 1917 et 1918, les épreuves écrites des concours d'admission à l'Institut national agronomique et aux Ecoles nationales d'agriculture et ayant été présents sous les drapeaux postérieurement au concours auquel ils ont pris part, ont la faculté, pour les concours de 1919 :

1° Soit de se présenter à nouveau à ces concours, en repassant la totalité des épreuves ;

2° Soit de conserver le bénéfice de leur admissibilité, auquel cas ils n'auraient

à subir que les épreuves orales et conserveraient, en vue de la totalisation des points, les notes précédemment obtenues par eux aux épreuves écrites.

Ceux des candidats qui opteront pour la seconde de ces dispositions, c'est-à-dire qui demanderont à conserver le bénéfice de leur admissibilité, concourront exclusivement entre eux, à une date qui sera fixée ultérieurement. Il leur sera réservé un certain nombre de places, proportionnel à celui des admis par rapport au nombre des admissibles du concours de 1919.

Il est accordé aux candidats ci-dessus désignés, et quel que soit celui des deux modes de ce concours dont ils auront fait choix, une majoration égale, pour chaque mois de présence sous les drapeaux, à 0,5 p. 100 du total des points obtenus par eux tant aux épreuves écrites qu'aux épreuves orales.

Toutefois, cette majoration ne pourra excéder 20 p. 100 de ce total. Elle sera réduite d'un quart pour les candidats libérés au moins quatre mois avant la date des épreuves écrites du concours auquel ils prendront part et de moitié pour les candidats libérés au moins six mois avant cette date.

Les vins espagnols. — Chacun sait la grosse émotion qui agite en ce moment la viticulture ; tandis que les vins français sont immobilisés dans les gares par suite du manque de transports, on voit à chaque instant entrer en France, et bénéficier de faveurs qui paraissent excessives, des vins d'origine espagnole et aussi des fruits du même pays.

Il paraît que ces introductions sont le résultat d'accords diplomatiques. On ferait mieux de le dire ouvertement, car cela se murmure plus que discrètement.

Quoi qu'il en soit, on signale des faits, qui échappent très certainement aux exigences diplomatiques, si elles existent, notamment des importations en France de vins embarqués dans des ports espagnols, qui en cours de route reçoivent des papiers leur attribuant la dénomination de vins du Portugal. Il appartient aux agents des Douanes de dépister ces manœuvres frauduleuses.

D'autre part on s'est ému d'entrées dans la principauté de Monaco d'importantes quantités de vins espagnols, qui auraient simplement transité autour de Monte-Carlo, pour ensuite se répandre dans les environs. A ce sujet M. Barthe a posé deux questions auxquelles il a été répondu par la voie de l'*Officiel* :

1° Les vins espagnols débarqués dans le port de Monaco doivent être utilisés dans la principauté, mais ne doivent pas entrer en France.

2° Les vins d'Espagne importés par la principauté de Monaco ne sont pas comptés dans le contingent prévu entre la France et l'Espagne.

Acceptons ces informations officielles et espérons qu'elles ne seront jamais démenties par des faits comme ceux qui avaient provoqué, à tort ou à raison, les questions auxquelles elles répondent. — L.

Vins réquisitionnés libérés. — M. Brousse a demandé s'il ne serait pas possible de libérer de la réquisition une partie des vins immobilisés, à raison de la diminution des besoins militaires.

M. le Ministre du ravitaillement a répondu comme suit à la question :

Réponse. — Les besoins en vins des armées ayant considérablement diminué, les prestataires des départements du Midi ont été invités à faire connaître s'ils acceptaient que la réquisition exercée sur le tiers de leur récolte soit réduite au quart. Un grand nombre de prestataires ayant accepté cette diminution du contingent réquisitionné, l'exonération de plus de 500.000 hectolitres de vin vient d'être prononcée dans les quatre grands départements viticoles du Midi.

C'est un contre-ordre, que les optimistes ont le droit de considérer comme une amélioration. D'aucuns pensent qu'il aurait mieux valu prévoir ! — H. A.

REVUE COMMERCIALE

VIGNOBLES ET VINS

De nos correspondants :

Haute-Alsace. — De l'avis général, les vendanges ont, d'une façon générale, été commencées un peu trop tôt, en 1918. Comme les raisins étaient sains, il

aurait été avantageux de retarder un peu la récolte ; cela aurait contribué à augmenter la teneur naturelle des raisins en sucre et par suite le degré glycométrique du moût.

La vendange prématurée, pratiquée sans nécessité ou sans raison sérieuse, peut entraîner pour maint viticulteur et même pour des communes entières une moins-value sensible de récolte tant en quantité qu'en qualité. L'établissement général d'un règlement des vendanges, dont les dispositions seraient adaptées aux nécessités des communes et dont l'application serait réglée et contrôlée par des commissions locales, pourrait empêcher la vendange prématurée là où elle ne serait pas absolument nécessaire, par exemple par suite de la pourriture des raisins.

La teneur en sucre des moûts de 1918 n'a pas répondu en général à ce que bien des vignerons espéraient à la suite du beau temps de l'été.

Abstraction faite de quelques crus exceptionnels, les vins de 1918 ne pourront pas être assimilés à ceux d'une année supérieure. Le degré glycométrique des moûts de qualité moyenne a varié entre 60 et 80° Oechslé ; çà et là quelques bons crus ont accusé jusqu'à 100° et même au delà. Cependant la récolte de l'année écoulée peut être considérée comme avantageuse à un autre point de vue ; les vins de 1918 se distinguent par un caractère net et frais, un goût franc et sain, tels qu'on n'en avait plus constaté depuis des années ; c'est que le raisin n'avait pas été malade ou ne l'a été que dans une mesure à peine sensible. Cette fraîcheur, qui permet au bouquet particulier des différents crus de s'affirmer d'une façon excellente, est due pour une bonne part à la teneur des moûts en acidité, qui était en général plutôt trop forte que trop faible.

Un autre avantage capital de la dernière récolte a été un rendement de plus du double de celui des années précédentes. La condition d'une récolte abondante était donnée ; mais, de plus, la richesse en jus de ces raisins a été réellement extraordinaire.

Malheureusement tous les vignerons n'ont pas eu la même chance. De fait, la façon rationnelle du sol et les soins donnés à la vigne ont eu, l'an dernier, une influence décisive sur le résultat de la récolte, tant pour la qualité que pour la quantité. La lutte contre les maladies cryptogamiques a été reléguée à l'arrière-plan, par le fait qu'elles n'ont sévi que dans une très faible mesure. Les suites de l'insuffisante façon du sol se sont particulièrement fait sentir.

Le rendement des vignes greffées et des hybrides n'a pas été inférieur à la moyenne de celui des cépages indigènes, bien qu'il n'ait pas atteint le chiffre de l'année précédente. Malgré leur coloration intense, les hybrides noirs n'ont pas donné, autant qu'on peut en juger dès à présent, un vin aussi parfait (la notion de « perfection » n'est encore que relative en parlant des vins hybrides) qu'en 1915 et 1917. Il semble que leur caractère mal constitué et dépouillé de franchise accompagné d'un goût de râfle très prononcé, s'accuse cette année plus fortement que d'habitude. Pour les mêmes causes qu'avant la guerre (pénurie de vin rouge, suppression de l'importation, etc.), on pouvait croire au début de la vendange que ces vins seraient plus recherchés et réaliseraient des prix plus élevés que les vins blancs. Malgré cela il ne faut pas se lasser de conseiller aux viticulteurs

non seulement d'être prudents dans le choix des hybrides, mais encore d'être modérés dans leurs plantations relativement à la quantité. Une fois que des conditions normales seront établies sur le marché mondial, les vins rouges de ce genre, qui ne constituent encore qu'un pis-aller en l'absence des vins étrangers, qui seront sans doute de meilleure qualité, et probablement aussi moins chers, feront l'objet d'une demande bien moins forte qu'en ce moment.

Il est d'ailleurs dans l'intérêt du bon renom de la viticulture alsacienne, qui est principalement basé sur la qualité de ses vins blancs moyens et supérieurs, de ne pas profaner, par la plantation de cépages destinés à la production en masse, des parties des vignobles situés sur les coteaux qui se prêtent excellemment à la production de vins de choix.

L'évolution des prix de nos vins de 1918 est encore difficile à préciser. Au début de la vendange, les acheteurs ont fait droit à toutes les exigences, si élevées qu'elles fussent. On a payé jusqu'à 400 marks l'hectolitre pour les vins blancs et jusqu'à 600 marks pour les rouges. La demande s'est annoncée d'ailleurs comme devant être très forte ; dans tous les cas, le commerce des vins avait d'importantes livraisons à exécuter, jusqu'au jour où survint, à la suite des événements politiques que l'on sait, un arrêt général des affaires. Il se fit sentir aussi dans les autres régions viticoles et entraîna en partie la résiliation des marchés déjà conclus. A présent les vins blancs se vendent à raison de 220 à 250 francs l'hectolitre pris à la propriété. — L. Rieder, *expert vinicole officiel pour la Haute-Alsace.*

Allier (*Moulins*, 14 *avril* 1919). — Le mauvais temps persistant de ce printemps détestable a mis en retard les travaux du vignoble. Dans les terres fortes l'excès d'humidité a empêché le travail du sol et la taille y est à peine terminée, bien que le débourrement soit franchement commencé.

Malgré cela la situation n'est pas défavorable. Les bois de taille étaient bons, bien aoûtés ; les bourgeons sortent gros et renflés et nos vignerons, encouragés par la bonne récolte de 1918 et les hauts prix du vin, sont pleins d'entrain. Certains parlent de plantations nouvelles et quelques pépiniéristes ont repris leurs greffages sur table.

L'attention se porte cependant de plus en plus vers les producteurs-directs résistant aux maladies cryptogamiques. Un peu partout on nous signale des plantations sur des surfaces encore modestes, mais qui s'étendront rapidement si les résultats répondent aux espérances que donnent les nouveaux-venus.

Il reste encore du vin à la propriété, un quart à un tiers de la dernière récolte. Les ventes sont actuellement un peu moins actives. Elles se poursuivent néanmoins par petites quantités au prix de 300 francs la barrique de 200 litres, blanc ou rouge, pris à la propriété. — E. D.

Orléanais (*avril*). — La saison qui commence permet d'envisager la situation du vignoble. Sans renouveler toutes les doléances exprimées depuis quatre ans du fait de la guerre (vignes non cultivées, mal taillées, etc.), on peut constater que beaucoup laissent à désirer ; leur rendement est donc aléatoire. La démobili-

sation permet le retour des vignerons (propriétaires et ouvriers), qui vont en réparer le mauvais état, mais les effets de ce travail ne se feront sentir que pour la récolte de 1920. Pour les vignobles dont la culture a été normale, la taille est terminée : on constate que la grande sécheresse de l'an dernier a donné un bois maigre et peu vigoureux, mais bien mûr, qui permet de prévoir un rendement suffisant.

Quant aux producteurs-directs, Noahs et Othellos prennent malheureusement de plus en plus d'importance, éliminant progressivement chaque année les vieux cépages acclimatés depuis des siècles dans la région. C'étaient : pour le vin rouge, le *Pinaud cendré* désigné encore par *Auvernat cendré* ou *gris meunier*, par analogie de son aspect fariné avec celui du garçon meunier ; pour le vin blanc, le *Meslier Saint-François ;* ce dernier a presque disparu devant le Noah dont la rusticité, la résistance aux maladies cryptogamiques, l'abondance du rendement expliquent l'engouement des vignerons. C'est celui que leur donne le maximum de bénéfices avec le minimum d'efforts et de dépenses. Le vin qu'il produit est cependant loin de posséder les qualités comestibles que nous apprécions, bien que son goût foxé très caractéristique commence à s'atténuer, mais il se vend convenablement, le commerce l'achète, son prix de revient étant peu élevé, le récoltant est satisfait : celui qui le boit l'est moins aussi. Y a t-il lieu de poser la question : Le vigneron qui réalise actuellement un bénéfice en cultivant le *Noah* ne commet-il pas une grosse faute économique, car il risque de perdre la réputation du vignoble de sa région et, par suite, la vente de son vin ? Je le crois et je me propose d'y revenir plus tard. Aussi, devant cet envahissement, les bons vins rouges deviennent-ils plus rares, leurs prix n'ont plus de limite. Les stocks ayant été rapidement épuisés, à peine en trouve-t-on, disséminés, quelques hectolitres chez de vieux vignerons têtus qui escomptent le prix de 150 et même 175 francs l'hectolitre non logé, tous frais en sus. Rien ne justifie cette prétention exagérée. La qualité du vin de 1918 était bonne sans être exceptionnelle. Si le bouquet était marqué, la couleur était faible et le degré peu élevé, la moyenne était 7 degrés, exceptionnellement 8 degrés.

On ne peut encore donner aucune prévision sur la récolte de 1919. Six mois nous séparent encore de la vendange et bien des vicissitudes peuvent se produire, mais ce que l'on peut affirmer c'est que bonne ou mauvaise, faible ou abondante, le vin sera encore très cher. — Louis Piau.

Yonne (29 *mars* 1919). — La taille marchait bon train en mars malgré l'humidité du sol, mais il faisait tellement froid que les mains manquaient de souplesse. Il fallait rentrer de bonne heure. Le 28 mars la neige est tombée. Cette humidité et ce froid ne font pas de mal à la plante, car le débourrement se trouve retardé et on aura moins à craindre les gelées d'avril. Mais la saturation des terres fait redouter les maladies cryptogamiques. Malgré cela, comme on est sûr de la baisse des prix, on se hâte de vendre le peu de vin qui restait en Noah et ordinaire. — P. L.

Yonne (16 *avril*). — La saturation continue. Or la vigne aime avoir les pieds au sec, donc..... — P. L.

Loire (20 *avril*). — Les caves sont à peu près vides de vin dans le département. Les cours ont atteint des chiffres extraordinairement élevés. On a payé jusqu'à 330 francs la pièce de 200 litres. Les viticulteurs ne s'illusionnent pas, ils savent fort bien que ces cours sont artificiels et qu'une baisse se produira inévitablement le jour où les transports reprendront leur cours à peu près normal. C'est bien à la crise des transports, en effet, qu'il faut attribuer les prix élevés atteints par les vins du département ; les commerçants de la région, ne pouvant recevoir les vins du Midi, se jetaient sur les vins du département sans tenir compte des frais élevés de transport. On est venu d'Aurillac par charrette charger à Montbrison du vin qu'on a payé 300 francs la pièce de 2 hectolitres.

Les viticulteurs sont, naturellement, tout disposés à soigner la vigne qui leur a tant rapporté. Toutes les façons que le temps a permis de faire ont été faites : mais les pluies persistantes de mars et d'avril, sans compter les chutes de neige, ont arrêté la taille et, en quelques points. le débourrement est en train de se faire alors que la taille n'est pas encore effectuée.

Les bois sont sains et vigoureux : l'année 1918 a été exempte de Mildiou et le bois s'en ressent.

Les viticulteurs s'approvisionnent en sulfate de cuivre et en soufre. Certains. cependant, se laissent prendre sans sulfate. Le marasme qui règne dans le commerce des produits chimiques, les affaissements de prix du sulfate, qu'on a eu l'occasion de constater, font naître l'espoir d'une nouvelle baisse. Ce n'est pas droit, car mieux vaut payer un peu plus cher et avoir son sulfate que s'exposer à n'en pas avoir, dans le vague espoir d'une baisse problématique.

Un grand nombre de viticulteurs se renfermant dans une formule étroite veulent du soufre sublimé et refusent d'accepter le soufre trituré. Comme on n'a pas le choix encore, ils s'exposent à laisser sans traitement leurs vignes attaquées par l'Oïdium.

Les hybrides producteurs directs ont fait cette année encore un pas en avant très sensible. On s'explique très bien que tout le monde ne soit pas pris d'un engouement enthousiaste pour les producteurs directs ; mais l'entêtement en l'espèce ne vaut pas davantage que celui qui était opposé par les viticulteurs d'il y a quarante ans aux porte-greffes américains et à leurs hybrides. Il y a d'ailleurs place pour tout le monde : il est bien facile à ceux qui ne veulent pas planter des hybrides de n'en pas planter. Ils trouveront toujours assez de sulfate pour traiter leurs vignes. Reste à savoir s'ils trouveront les bras et le temps nécessaires et si en fin de compte ils trouveront le bénéfice escompté ! Pour beaucoup de viticulteurs il n'est pas question de choisir entre la qualité et la quantité ! Il s'agit pour eux de savoir s'ils récolteront ou ne récolteront pas : ils aiment mieux récolter du vin passable que n'en pas récolter du tout. Nous sommes de leur avis, de même que nous sommes de l'avis de ceux qui faisant de la viticulture un métier et non un passe-temps aiment mieux gagner davantage en se donnant moins de peine et en ayant moins d'inquiétude. — Emile Blanchard, *ingénieur agronome, directeur des services agricoles de la Loire.*

COURS DES VINS

Paris. — Vins rouges du Midi, 130 à 155 francs l'hectolitre; vins blancs, 210 et 250 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 360 à 400 francs, blanc 400 à 425 fr. et le litre de 1 fr. 95 à 2 fr. 50. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 45 francs : vin de table, rouge 1er choix, 395 francs; 2e choix, 385 francs; 3e choix, 375 fr.; vin blanc de comptoir, 435 à 460 francs; piccolo et vin de carafe, 420 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 francs l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime.

Midi. — *Nîmes* (14 *avril*) : Vins de 1918 : vins rouges logés, Aramon de plaine, 7° à 9°, de 63 à 75 francs; Montagne, 9° à 11°, de 76 à 85 francs; Costières, de 84 à 88 francs; rosés, 90 à 105 francs; blancs, 90 à 105 francs; Picpoul et Clairettes, 105 à 120 francs. — Eau-de-vie et alcools : trois-six, bon goût 86°, 750 fr.; marc, 560 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 350 francs.

Montpellier (15 *avril*). — Un peu plus d'activité dans les achats ; en disponible vins rouges, 8° à 10°, 70 à 82 francs; Montagne, 84 à 88 francs; rosé, 90 à 105 fr.; blanc, 110 à 120 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 725 francs; marc à 86°, 520 francs; eau-de-vie à 52°, 480 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 300 francs.

Perpignan (13 *avril*). — De 75 à 93 francs suivant qualité.

Béziers (18 *avril*). — Vins rouges de 70 à 88 francs; vins rosés de 80 à 90 fr.; vins blancs de 90 à 110 francs. Trois-six de vin 86°, 750 francs; eaux-de-vie de Béziers 52°, 500 francs; trois-six de marc 86°, 550 francs; eau-de-vie de marc 52°, 350 francs.

Algérie. — Cote officielle de la Chambre d'Alger (21 avril). — Vins algériens nus, quai Alger : 62 à 76 francs suivant degré; blancs, 66 à 85 francs.

Sud-Ouest. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.100 à 1.200 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.300 à 1.500 francs le tonneau; grands vins blancs aux environs de 6 000 francs, les Yquem revendus à 10.000 francs; vins rouges, bourgeois, 2.400 à 2.600 francs; 3.000 et 3.500 francs pour les troisièmes et seconds crus. — *Dordogne :* de 1.050 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1.400 à 1.600 francs. — *Charentes :* 220 à 230 francs la barrique; grande Champagne, le degré distillation à 11 fr. 25. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 225 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 225 à 275 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 francs la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 fr. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 100 à 120 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 105 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 90 à 110 francs; les blancs, de 100 à 110 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 100 à 115 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 110 à 120 francs l'hectolitre.

Est. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 325 à 350 francs; vins fins, 1.000 à 2.000 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 200 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 350 à 450 francs. — *Beaujolais :* 250 à 320 francs la pièce pour les ordinaires et 340 à 375 francs pour les supérieurs. — *Mâconnais :* les 1918, 250 à 325 francs la pièce pour les vins communs et 350 à 400 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 375 à 500 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 160 à 180 francs; les Arbois, de 175 à 200 francs; blancs, de 180 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 300 à 320 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 180 à 200 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 200 à 220 francs. — *Savoie :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs. — *Champagne :* Ay, 1.400 fr. à 1.500 francs la pièce; Avenay, 900 francs; Vertus, 1.200 francs; Bouzy, 1.500 fr. (cuvée), soit 4 francs le kilogramme de raisin.

Centre et Ouest. — *Anjou :* Vins rouges, 250 à 300 francs pour les ordinaires et 300 à 400 francs pour les cuvés; vins blancs, de 225 à 400 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 350 à 400 francs et 400 à 500 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 225 à 250 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 230 à 300 fr. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 100 à 150 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 130 francs l'hectolitre. — *Allier :* 280 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre.

Céréales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 68 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr. les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. méteil. 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, 53 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 52 fr. 60. Chicago, incoté ; Buenos-Ayres, 28 fr. 34.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 130 à 180 fr. les 100 kilogrammes. — Pommes de terre, de 40 à 45 fr. les 100 kilogrammes, gare départ. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 70 à 85 fr. ; paille d'avoine, 70 à 75 fr. ; foin, 230 à 250 fr. ; luzerne, 250 à 260 fr. — Caroubes, 60 fr. — Graines (marque B) de trèfles, 475 francs ; de luzerne, 300 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* de 405 à 410 fr. suivant provenance, les 100 kilogrammes. *Lin* et *Colza* : non taxées, pas de cote, pas de marchandise. — *Suifs* : à 195 fr. — *Miels* : Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, 800 francs ; trois-six, Midi, à 86°, 750 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 170 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 10 à 6 fr 76. — Veaux, 4 fr. à 7 fr. — Moutons, 6 fr. à 11 fr. 60. — Porcs, 5 fr. 60 à 6 fr. 19.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels aux nos 1281 et 1282. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 31 fr. ; superphosphate minéral 16/18, 26 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 14 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, détaxés : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 500 à 1.500 fr. — Fraises d'Hyères, 25 fr. la corbeille. — Pommes, 250 à 400 fr. — Noix, 100 à 250 fr. — Oignons, 80 à 130 fr. — Asperges, 250 à 350 fr. les 100 kgr. — Ail, 400 à 800 fr. — Carottes, 30 à 70 fr. — Navets, 30 à 70 fr. — Epinards, 30 à 60 fr. — Choux-fleurs du Var, pièce, de 0 fr. 75 à 2 fr. 75. — Citrons, 30 à 80 fr. — Oranges, de 35 à 80 fr. — Dattes, 120 à 180 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du 13 au 19 avril 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	14 »	7 »	10. 5	20	....13....	12 »	7 »	9. 5	»
Lundi.....	12 »	4 »	8 »	5	....14....	16 »	4 »	10 »	»
Mardi.....	12 »	5 »	8. 5	14	....15....	16 »	8 »	12 »	7
Mercredi..	12 »	6 »	9 »	1	....16....	13 »	4 »	8. 5	7
Jeudi.....	12 »	5 »	8. 5	2	....17....	11 »	1 »	6 »	11
Vendredi..	13 »	7 »	10 »	0	....18....	13 »	5 »	9 »	»
Samedi....	15 »	6 »	10. 5	»	....19....	15 »	4 »	9. 5	»
	STRASBOURG					BORDEAUX			
Dimanche.	16 »	10 »	13 »	2	....13....	17 »	8 »	12. 5	»
Lundi.....	15 »	5 »	10 »	7	....14....	15 »	5 »	10 »	0
Mardi.....	14 »	7 »	10. 5	4	....15....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	13 »	5 »	9 »	2	....16....	14 »	5 »	9. 5	13
Jeudi.....	11 »	5 »	8 »	7	....17....	13 »	4 »	8. 5	13
Vendredi..	11 »	3 »	7 »	7	....18....	16 »	6 »	11 »	»
Samedi....	13 »	3 »	8 »	»	....19....	» »	» »	» »	»
	LYON					NANTES			
Dimanche.	18 »	9 »	13. 5	»	....13....	14 »	7 »	10. 5	21
Lundi.....	16 »	3 »	9. 5	0	....14....	14 »	6 »	10 »	4
Mardi.....	16 »	8 »	12 »	0	....15....	12 »	5 »	8. 5	21
Mercredi..	13 »	5 »	9 »	1	....16....	12 »	4 »	8 »	0
Jeudi.....	12 »	4 »	8 »	0	....17....	13 »	5 »	9 »	0
Vendredi..	11 »	4 »	7. 5	1	....18....	15 »	7 »	11 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	....19....	16 »	7 »	11. 5	»
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	22 »	10 »	16 »	»	....13....	21 »	13 »	17 »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	....14....	23 »	14 »	18. 5	2
Mardi.....	15 »	10 »	12. 5	1	....15....	22 »	14 »	18 »	»
Mercredi..	16 »	7 »	11. 5	»	....16....	22 »	14 »	18 »	»
Jeudi.....	17 »	» »	8. 5	»	....17....	18 »	11 »	14. 5	»
Vendredi..	16 »	6 »	11 »	»	....18....	16 »	8 »	12 »	»
Samedi....	19 »	6 »	12. 5	»	....19....	16 »	10 »	13 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES

EMILE FENOUIL

CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE LAINE

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN **TABLETTES**
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX **10** FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 tabl. pour 50 hectolitres.

EN **POUDRE**
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX **12** FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 doses pour 50 hectolitres

EN **SOLUTION**
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX **5** FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 doses pour 50 hectolitres

(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B.— S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES
PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.
BÉZIERS (Hérault)

LA "CIANAMIDE"

L'ENGRAIS AZOTÉ PAR EXCELLENCE

sera mise à nouveau à la disposition de l'Agriculture pour la campagne d'Automne 1919

CULTIVATEURS ! !

En attendant qu'il puisse vous être rendu, documentez-vous sur ce merveilleux fertilisant et demandez la notice gratuite à :

LA CIANAMIDE, 25, RUE DE CLICHY, 25, **PARIS**

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, **PARIS** *(18e arrondt)*

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULES**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 m/m d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D. MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole

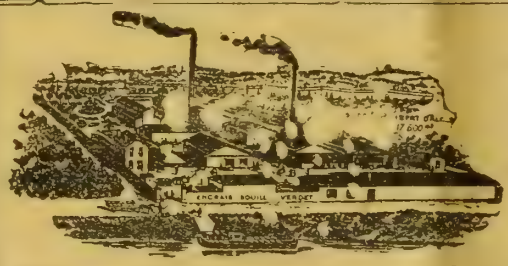
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091. En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre Réelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.



ENGRAIS

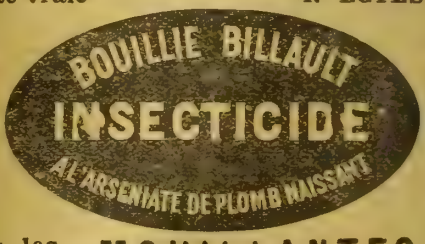
Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORTS

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France

FONDÉE A VIENNE EN 1865 — Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d ALBON (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné, Echantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

Les USINES JULLIAN FRÈRES

LIVRENT IMMÉDIATEMENT

LEUR

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE

SOUFRE à l'hydrate de bioxyde de cuivre **LE TITAN**

GALLIA

SOCIÉTÉ FRANÇAISE ANONYME
DE PRODUITS AGRICOLES ET ANTICRYPTOGAMIQUES

Au Capital de **250.000** francs entièrement versé.

DIRECTEUR COMMERCIAL : **Henri POUS**

DIRECTEUR TECHNIQUE : **Pierre CARLES**, INGÉNIEUR-AGRICOLE O. ✠ ✠

Bouillie Cuprique « GALLIA »

Efficacité Incontestable
Ne brûle pas, n'engorge pas
N'est pas enlevée par les eaux de pluie.

Soufre à l'Hydrate de Cuivre GALLIA

Stéatite Cuprique GALLIA

Soufre au Chlorure de Baryum P.C.

Action absolue contre l'oïdium.

USINE et BUREAUX :
Avenue de la Font-Neuve, **BÉZIERS**

Téléphone : 9,94

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRES LA GUERRE

Par **P. VIALA**, 2e édition avec 35 figures. — *Prix*. . . . . **3 fr.**

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'institut* **La Claire**

à l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE

Par P. VIALA et PACOTTET. — Prix : 3 francs.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

Pour favoriser le développement du Commerce et de l'Industrie en France
Société anonyme fondée en 1864

CAPITAL : 500 MILLIONS

SIÈGE SOCIAL : 29, boulevard Haussmann, Paris (9e).
SUCCURSALE : 134, rue Réaumur (place de la Bourse), Paris.

AGENCES DE PROVINCE :

*ABBEVILLE. — AGDE. — *AGEN. — *AIX (en Provence). — *AIX-LES-BAINS. — *ALAIS. — *ALBERT. — *ALBERTVILLE. — *ALBI. — *ALENÇON. — *AMBERT — *AMBOISE. — *AMIENS. — *ANDELYS (LES). — *ANGERS. — *ANGOULÊME. — *ANNECY. — *ANNEMASSE. — *ANNONAY. — *APT. — *ARCACHON. — *ARGENTAN. — *ARGENTON-S.-CREUSE. — *ARIÈGE. — *ARMENTIÈRES. — *ARRAS. — *AUBAGNE. — *AUBENAS. — *AUBUSSON. — *AUCH. — *AURAY. — *AURILLAC. — *AUTUN. — *AUXERRE. — *AVALLON. — *AVESNES. — *AVIGNON. — *AVIZE. — AVRANCHES. — AY. — *BAGNÈRAT. — *BAGNÈRES-DE-BIGORRE. — BARBENTANE — *BARBEZIEUX. — *BAR-LE-DUC. — BAR-SUR-AUBE — *BAR-SUR-SEINE. — *BASSÉE (LA). — *BAYEUX. — *BAYONNE. *BEAUNE. — *BEAUVAIS. — *BELFORT. — *BELLEGARDE. — *BELLEY. — *BERGERAC. — BERGUES. — *BERNAY. — *BESANÇON. — *BÉTHUNE. — *BÉZIERS. — *BIARRITZ — BLOIS. — *BOHAIN. — *BOLBEC. — *BORDEAUX. — *BOULOGNE-SUR-MER — *BOURBONNE-LES-BAINS — *BOURG. — *BOURGES. — *BOURGOIN. — BRESSUIRE. — *BREST. — *BRIEY. — *BRIGNOLES. — *BRIVE — *CAEN. — *CAHORS. — *CALAIS. — *CAMBRAI. — *CANNES — *CARCASSONNE. — *CARENTAN. — *CARPENTRAS. — *CASTELSARRASIN. — *CASTRES. — *CAUDRY. — CAVAILLON — *CETTE — *CHALON-SUR-SAONE. — *CHALONS-SUR-MARNE. — *CHAMBÉRY — CHAMBON-FEUGEROLLES. — *CHANTILLY. — *CHARLEVILLE. — CHARMES. — CHAROLLES. — *CHARTRES — *CHATEAUDUN. — CHATEAULIN. — CHATEAUNEUF-SUR-CHARENTE. — CHATEAUBRIAND (B.R). — *CHATEAUROUX. — *CHATEAU-THIERRY. — *CHAUMONT. — *CHAUNY. — CHAZELLES-SUR-LYON. — *CHERBOURG. — *CHINON. — *CLAMECY. — *CLERMONT-FERRAND. — *CLUNY. — *COGNAC — *COMINES. — *COMPIÈGNE. — *CONDOM — CONTREXÉVILLE. — *CORBEIL. — *COSNE. — *COULOMMIERS. — *COUTANCES. — *CREIL. — *CREST. — *CREUSOT (LE) — *DAX. — *DEAUVILLE. — *DENAIN. — *DIEPPE — DIGOIN. — *DIJON — *DINAN. — *DINARD. — *DOLE. — DOMFRONT. — *DOUAI. — DOUÉ-LA-FONTAINE — *DOULLENS. — *DRAGUIGNAN. — *DREUX. — *DUNKERQUE. — *ELBEUF. — *EPERNAY. — *ÉPINAL. — ESTAIRES. — *ÉTAMPES. — *EU. — *EVIAN-LES BAINS. — *ÉVREUX. — *FALAISE. — FLÈCHE (LA). — *FOIX. — *FONTAINEBLEAU. — *FONTENAY-LE-COMTE. — FOUGEROLLES. — *FOURMIES. — *GAILLAC. — *GANNAT. — *GAP. — *GIEN. — *GISORS. — GIVET. — GIVORS. — GOURNAY-EN-BRAY. — *GRANVILLE. — *GRASSE. — GRAULHET. — *GRAVELINES. — *GRAY. — *GRENOBLE. — *GUINGAMP. — *GUISE. — *HAVRE (LE). — *HIRSON — *HONFLEUR. — *HYÈRES. — *ISSOUDUN. — JARNAC. — *JONZAC. — *JUSSEY. — *LAIGLE. — *LANGON. — *LAGNY — *LANNION. — *LAON. — *LAPALISSE. — *LAVAL. — LAVELANET. — *LAVAUR. — *LENS. — *LÉZIGNAN. — *LINOUENE. — LIGNY-EN-BARROIS. — *LILLE. — *LIMOGES — *LISIEUX — *LOCHES. — *LODÈVE. — *LONGWY. — *LORIS-LE-SAUNIER. — *LORIENT. — *LOUDUN. — *LOUVIERS — *LUNÉVILLE. — *LURE. — *LUXEUIL. — *LYON. — *MACON. — *MAISONS-LAFFITTE. — MAUBERS. — *MANS (LE) — *MANTES. — *MARMANDE. — *MARSEILLE — *MAUBEUGE. — *MAYENNE. — *MEAUX. — *MELUN. — *MENTON. — *MÉRU. — *MERVILLE. — *MEULAN. — *MEURSAULT. — MEYMAC. — MIRECOURT. — *MILLAU. — *MOISSAC. — *MONTARGIS. — *MONTAUBAN. — *MONTBÉLIARD. — *MONT-DE-MARSAN. — *MONTDIDIER. — *MONTE-CARLO. — *MONTÉLIMAR. — *MONTEREAU. — *MONTLUÇON. — *MONTPELLIER. — *MONTREUIL-SUR-MER. — MONTRICHARD. — *MORET-SUR-LOING. — *MOREZ-DU-JURA. — *MORLAIX. — *MOULINS. — *NANCY. — *NANTES. — *NANTUA. — *NARBONNE. — *NEMOURS. — *NEVERS. — *NICE. — *NIMES. — *NIORT. — *NOGENT-LE-ROTROU. — *NOYON. — NUITS-ST-GEORGES. — *OLORON-STE-MARIE. — *ORLÉANS. — *ORTHEZ. — *OYONNAX. — *PAMIERS. — PARTHENAY. — *PAU. — *PÉRIGUEUX. — PÉRONNE. — *PERPIGNAN. — PERTUIS. — *PÉZENAS. — PITHIVIERS. — *POITIERS. — PONS. — *PONT-A-MOUSSON. — *PONT-AUDEMER. — PONT-DE-BEAUVOISIN. — *PONTIVY. — *PONT L'ÉVÊQUE. — *PONTOISE. — *PROVINS. — *PUY (LE). — *QUESNOY (LE). — *QUIMPER. — *RAMBOUILLET. — *REDON — *REIMS. — *REMIREMONT. — *RENNES. — *RÉOLE (LA). — RETHEL. — REVEL. — *RIVE-DE-GIER. — *ROANNE. — *ROCHEFORT-S-MER. — *ROCHELLE (LA). — *ROCHE-S.-YON (LA). — *RODEZ. — *ROMANS. — *ROMILLY-SUR-SEINE. — *ROMORANTIN. — *ROUBAIX. — *ROUEN. — *ROYAN. — *RUEIL. — RUFFEC. — *ST-AFFRIQUE — *ST-AMAND. — *ST-BRIEUC. — *ST-CHAMOND — *ST-CLAUDE. — *ST-CLOUD. — *ST-DIÉ. — *ST-DIZIER. — *ST-ÉTIENNE. — *SAINT-FLOUR. — STE-FOY-LA-GRANDE. — *ST-GAUDENS. — *ST-GERMAIN-EN-LAYE. — ST-GIRONS. — *ST-JEAN-D'ANGÉLY. — *ST-JEAN-DE-LUZ. — *ST-LO. — ST-LOUP-S.-SEMOUSE. — *ST-MALO. — *ST-NAZAIRE. — *ST-OMER. — *ST-QUENTIN. — ST-REMY (B.-DU-RH.). — ST-SERVAN. — SALIES-DE-BÉARN. — *SAINTES. — SALINS-DU-JURA. — *SALON. — SANCOINS. — *SARLAT. — *SAUMUR. — *SEDAN. — *SEMUR. — *SENLIS. — SENONES. — *SENS. — *SÈVRES. — *SOISSONS — *TARARE. — *TARASCON. — *TARBES. — *TERRASSON. — *THIERS. — *THIZY. — *THONON-LES-BAINS. — *THOUARS. — *TONNERRE. — *TOUL. — *TOULON. — *TOULOUSE. — TOURCOING. — *TOURNUS. — *TOURS. — TRÉPORT (LE). — *TROUVILLE. — *TROYES. — *TULLE. — TULLINS. — *UZÈS. — *VALENCE. — VALENCE-D'AGEN. — *VALENCIENNES. — *VALOGNES. — *VALRÉAS. — *VANNES. — *VENDOME. — *VERNEUIL-S.-AVRE. — *VERNON. — *VERSAILLES. — VERVINS. — *VESOUL. — *VICHY. — *VIENNE. — *VIERZON. — VILLEDIEU-LES-POELES. — *VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE. — *VILLEFRANCHE-SUR-SAONE. — *VILLENEUVE-S.-LOT. — *VILLENEUVE-S.-YONNE. — ILLERS-COTTERETS. — VILLEURBANNE. — *VITRÉ. — *VOIRON. — VOUZIERS. — YVETOT.

AGENCES A L'ETRANGER : Londres, 53, Old Broad Street; Saint-Sébastien (Espagne), 37, avenue de la Libertad.

CORRESPONDANT EN BELGIQUE : Société Française de Banque et Dépots : Bruxelles, 70, rue Royale ; Anvers, 22, place de Meir.

La société a, en outre, 100 Bureaux et Agences à Paris et dans la banlieue, et des correspondants sur toutes les places de France et de l'Etranger.

OPÉRATIONS DE LA SOCIÉTÉ :

Dépôts de fonds à intérêts en compte ou à échéance fixe; — **Ordres de Bourse** (France et Etranger) ; — **Souscriptions sans frais** ; — Vente aux guichets de valeurs livrées immédiatement (Obl. de Ch. de fer, Obl. et Bons à lots, etc.) ; — **Escompte et encaissement de Coupons français et étrangers** — **Mise en règle de titres** ; — **Avances sur titres** ; — **Escompte et Encaissement d'Effets de Commerce** ; — **Garde de Titres** ; — **Garantie contre le remboursement au pair et les risques de non-vérification des tirages** ; — **Virements et chèques sur la France et l'Etranger** ; — **Lettres de crédit et Billets de crédit circulaires** ; — **Change de monnaies étrangères** ; — **Assurances** (vie, incendie, accidents), etc.

SERVICE DE COFFRES-FORTS

au siège social, dans les succursales, dans plusieurs bureaux et dans un très grand nombre d'agences; compartiments depuis **8** *fr. par mo*

Tarif décroissant en proportion de la durée et de la dimension.

(*) Les agences marquées d'un astérisque sont pourvues d'un service de coffres-forts

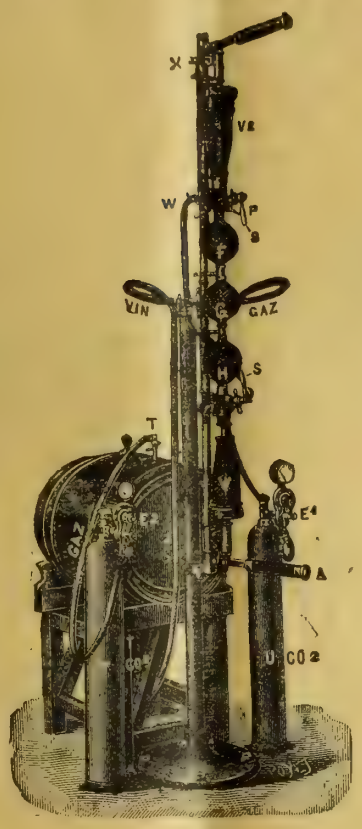
LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger
pour
la
Préparation
Instantanée
des
VINS
MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR
de la Société
des Viticulteurs
de France.

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR
INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime
complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur.
Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure.
Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, **Château de Mercey,**
MONBELLET (S.-et-L.

L'Appareil Mécanique de Culture et de Viticulture, indispensable à la petite et à la moyenne propriété est :

LA MOTO-CHARRUE "PAX" MODÈLE 1919

10 H-P, 1 mètre de large, 3 mètres de longueur

8.000 francs

(*sauf variations*)

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MÉCANIQUES

et de MATÉRIEL AGRICOLE

70, Quai d'Ivry, à IVRY-sur-SEINE

(*Revue de Viticulture*)

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot.**— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis, Eudémis, Pyrale, Altise, Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome

62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

DUCHESNE ET Cie

273, Rue Paul-Bert — LYON

Rapidité — Commodité
Exactitude — Aucun poids

Catalogue général sur demande

LA LYONNAISE

Spécialité de Bascules pour VINS et pour tous usages. Bascules à bétail, Pont à bascules pour Communs, Balances, etc.

Vous pouvez redonner la

VIE A VOS VIGNES

AVEC

60 grammes

DE

RADIOACTIF

RENSEIGNEMENTS ET COMMANDES :

Comité technique et agricole

du RADIOACTIF B. D. R.

13, rue Vignon. PARIS

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

GRANDE CULTURE DE VIGNES FRANCO-AMÉRICAINES

LEO FOURNIER

CASTILLON (Gironde) *Téléphone 34*

Maison fondée en 1885. — *Pépinières soumises au contrôle de l'Etat*

Succursale à KOUBA-ALGER

Cépages du Midi, du Bordelais, du Centre

BOUTURES POUR GREFFAGES ET PRODUCTEURS DIRECTS

P.-S. — Nos Clients d'Algérie sont priés d'adresser leurs demandes à à M. Maurice FOURNIER, KOUBA-ALGER.

USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE

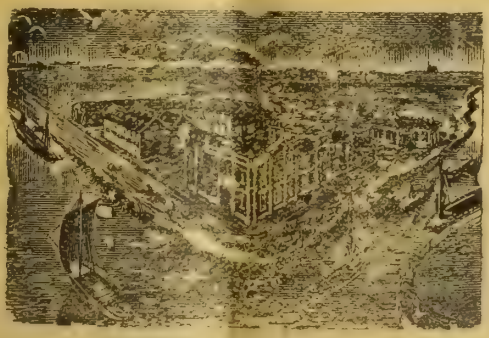
ENGRAIS CHIMIQUES

SULFATE DE CUIVRE

Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE

SKAWINSKI



L'ETOILE

Poudre Médocaine pour faire la Bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne

J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

LABORATOIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Directeur : **Charles MENDÈS**, ingénieur agronome

Télég. : Essodeux-Paris. *Téléphone : Nord* **45-29**

133, Avenue Jean Jaurès — PARIS

Seule Maison au Monde
faisant uniquement sa spécialité de

L'ANHYDRIDE SULFUREUX SO^2)

garanti chimiquement pur

(*Acide sulfureux anhydre*)

En bonbonnes acier légères de 100, 50 et 25 kilos

Amélioration de la fermentation, augmentation du degré alcoolique (1/2 à 1°)

SOLUTION LÉGALE

(*Fabrication exclusive du Laboratoire*)

Justifiant d'un Certificat du Service de la Répression des Fraudes

Notices et Renseignements franco sur demande

CHARRUES VIGNERONNES "SYRACUSE"

CHARRUES, HOUES, PULVÉRISATEURS, HERSES, "John DEÉRÉ"

Tonnes et pompes à purin. Écrémeuses "REGO". Instruments d'intérieur de ferme

Demander nos tarifs 1919

Ch. FAUL^O. * et Fils* 47, rue Servan, PARIS (XIe arr^t).
Dépôt à LYON, 10, avenue Félix Faure

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC

DORDOGNE

Grandes CULTURES de tous VÉGÉTAUX

VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Les Établissements **POULENC Frères**

92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

AMÉLIORATION DES VINS
PAR
Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

A base de glycero-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur

INVENTION G. GIMEL

Breveté S. D. G. D.

(Sulfitage et phosphatages simultanés)

Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.
affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 7 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur **Bio Sulfite** *et* **Multilevures**

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES
OU
Multilevures
RADIOACTIVES JACQUEMIN
PRÉPARÉES A
LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)
RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN, O ✱**, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de MALZEVILLE, près Nancy.

MAISON RECOMMANDÉE

M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain HOTEL PRIVÉ.

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant, O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, ***CARPENTRAS*** *(Vaucluse)*

Qui disposent d'un stock important de plants racinés greffés dans les variétés suivantes : sur 3309 et Lot.

CARIGNANS, ARAMONS, CINSAULTS, GRANDS NOIRS, CLAIRETTES, CHASSELAS, GRENACHES, PLANTS VERTS OU SERVANTS, PRODUCTEURS DIRECTS DES MEILLEURS NUMÉROS AINSI QUE D'UNE RICHE COLLECTION DE RAISINS DE TABLE.

Souscription ouverte pour plantations Automne 1919 — Printemps 1920

ANALYSE GRATUITE DES TERRAINS

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1.50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Tabledes matières contenues dans les 20 premières années de la Revue
Prix : **10** *fr. et pour les Abonnés :* **5** *fr.*

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la Pyrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIÈRES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales)

Machine à Rincer

LE SIMPLEX
Brevetés. G. D. G.

FABRIQUE SPÉCIALE D'ARTICLES DE CAVE

H. THIRION I.Q. & NC

Constructeur Breveté S. G. D. G.

10-12, rue Fabre-d'Egiantine (Métro : Nation), Paris

MÉDAILLE D'OR EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900

GRANDS PRIX AUX EXPOSITIONS UNIVERSELLES

Liège 1905, Milan 1906, Bordeaux 1907, Londres 1908, Bruxelles 1910

Hors Concours, Membre du Jury Turin 1911 et Gand 1913.

MACHINES MODERNES

à Rincer, Tirer, Boucher et Capsuler les bouteilles

MARCHANT A BRAS OU AU MOTEUR

PORTE-BOUTEILLES & EGOUTTOIRS EN FER, etc.

Demander le catalogue V. n° 48

Machine à Boucher

LE SIMPLEX
bté S.G.D.G.

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT POUR LES VENDANGES & LES VINS

Le durcissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale desfluatessqui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand Puy-de-Dome.

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets

MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT

Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol

PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTÉRICIDE, TRÈS PUISSANT

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :

Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882
Société des Agriculteurs de France, 1866; Exposition Internationale de Nice, 1884

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES

Épernay, 1861 et 1894; Bordeaux, 1895 ; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt GARDET, à APT (Vaucluse),
ou à Lt GARDET, à ORAN (Algérie).

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — **BÉZIERS**

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « **LE TITAN** » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « **PARFAITE** » » »
Soufre « **LE VRAI** » (au chlorure de Baryum).

oulez

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixé pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

PARIS. — Imp. Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1296 Paris, 1er Mai 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut,
Membre de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

F. Convert..... Le commerce extérieur (*à suivre*)..... 273
Dr J. Feytaud... Moyens de lutte contre l'Eudémis et la Cochylis..... 277

Actualités. — La vérité sur les hybrides producteurs directs (Jean Chauzit). — Essais publics d'appareils de culture mécanique de Montpellier. — Ouverture d'une souscription pour l'érection à Grignon d'un monument à la mémoire de François Berthault (Edmond Philippar). — La production vinicole espagnole (H. A.). — Congrès de l'agriculture française..... 281

Revue commerciale. — Vignobles et vins : Correspondance du Midi (G. B.); Anjou (L. Mignot); Rhône (Deville) et de l'Yonne (P. L.). — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nimes, Montpellier, Perpignan et Narbonne, Béziers, Alger. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Allier, Nièvre. — Cours des principaux produits agricoles : Céréales, pommes de terre et légumes secs, fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne ; huiles d'olives, de lin, de colza; suifs, miels; esprits et sucres ; bétail; engrais, tourteaux, etc..., fruits et primeurs..... 284

Bulletin météorologique 288

La Revue de Viticulture paraît, à Paris, le JEUDI de chaque semaine; elle publie de nombreuses figures et planches en couleurs.

ABONNEMENTS

France et Colonies : Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

BUREAUX

35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).

Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES
DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

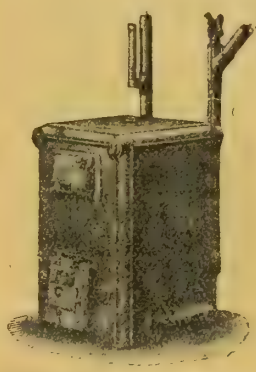
Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES
FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

Vous avez le plus grand intérêt
A INSTALLER PARTOUT
(Immeubles, Villas, Châteaux, Usines, etc.



Chaudière pour chauffage à eau chaude.

Le chauffage central

(Eau chaude, vapeur à basse pression, etc.)

Seul mode de chauffage propre, sûr, pratique, merveilleusement réglable, très hygiénique, très économique et augmentant la valeur de tous les immeubles.

Applicables en tous lieux, à toutes habitations et à tous corps de bâtiments.

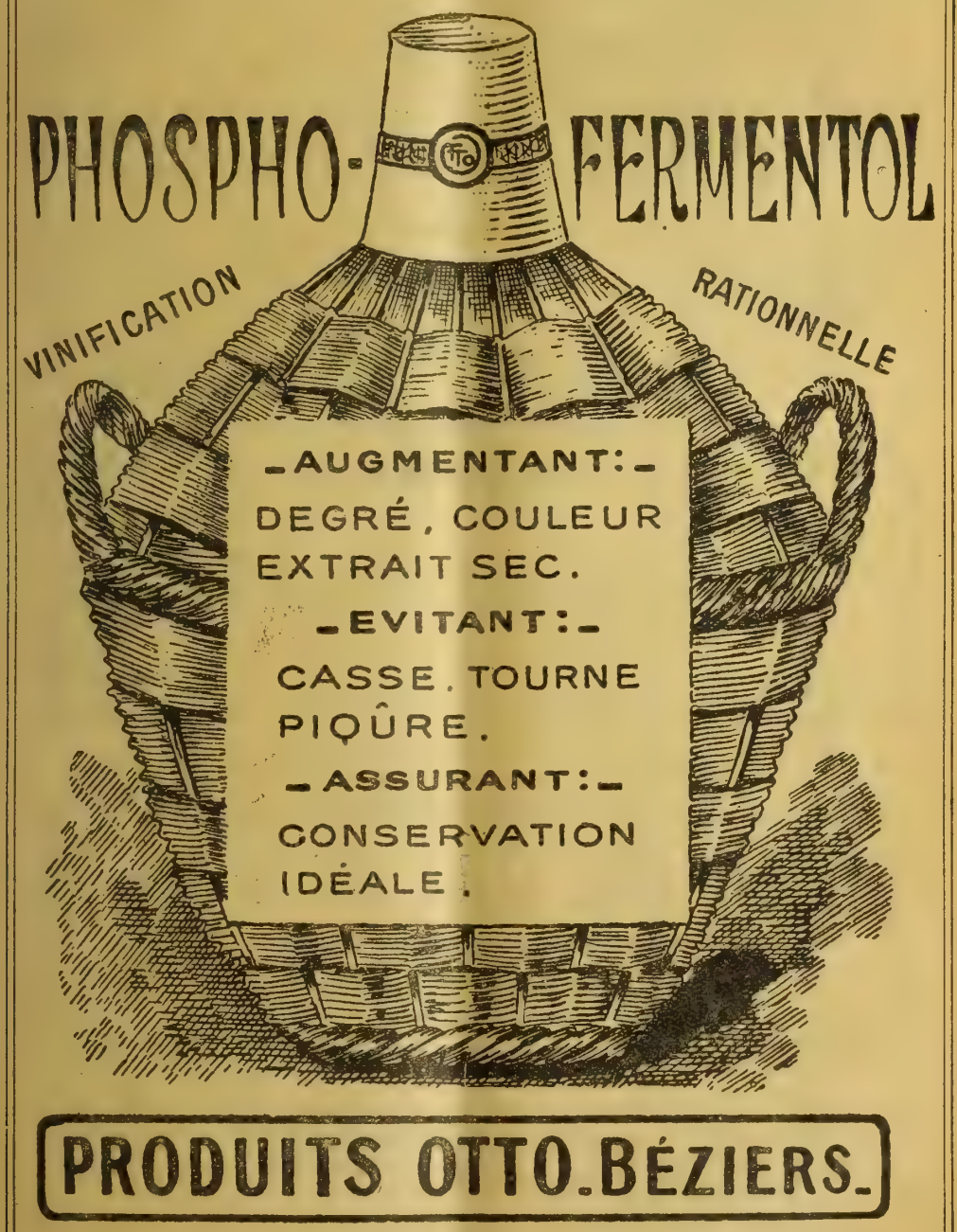
Demandez tous renseignements, conseils aux Ingénieurs-Constructeurs spécialistes des

Etablissements SULZER 7, Avenue de la République :: :: PARIS :: ::

Références par milliers. — *Succursales : Nice, Marseille, Lyon, etc.*

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE

Par P. VIALA et PACOTTET. — Prix : 3 francs.


PHOSPHO-FERMENTOL
VINIFICATION RATIONNELLE
-AUGMENTANT:-
DEGRÉ, COULEUR
EXTRAIT SEC.
-EVITANT:-
CASSE. TOURNE
PIQÛRE.
-ASSURANT:-
CONSERVATION
IDÉALE.
PRODUITS OTTO. BÉZIERS.

CHARRUES VIGNERONNES "SYRACUSE"

CHARRUES, HOUES, PULVÉRISATEURS, HERSES, " John DEÉRÉ "

Tonnes et pompes à purin. Écrémeuses " REGO ". Instruments d'intérieur de ferme

Demander nos tarifs 1919

Ch. FAUL O. ✻ **et Fils** ✻ 47, rue Servan, PARIS (XIe arr^t).
Dépôt à LYON, 10, avenue Félix Faure

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pepinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs plants.

Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, **POITIERS**

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang
- comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD.
- comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCÈS CONSACRÉ PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, nie avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et

TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { longueur 3m 70
largeur 0m 90 sans crampons
largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris

et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

FONDERIE DE FONTE, CUIVRE & BRONZE

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS

L. NICOLAS & FILS, à AGEN

FOULOIRS à VENDANGE perfectionnés

Pompes spéciales pour le Vin

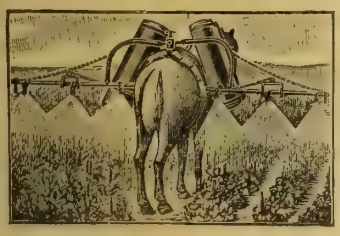
Arrosage, Purin, Irrigation, Epuisement, jusqu'à **36.000** litres à l'heure

Pompes - Pulvérisateurs

pour

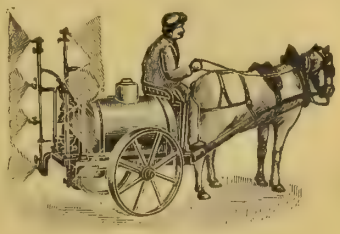
l'Epandage de l'acide sulfurique

dans les champs de blé



Pulvérisateurs à traction

Nombreuses Références pour nos Appareils



Pulvérisateurs à bât

à quatre cylindres verticaux

Le seul supprimant au cheval toute fatigue de l'oscillation du liquide

NOTICES ET RENSEIGNEMENTS FRANCO

POLY-SULFURES ALCALINS

CONTRE L'OÏDIUM LE MILDIOU,

L'ACARIOSE (COURT-NOUE),

les INSECTES

en solution simple ou combinés

aux sels de cuivre.

L^D Hugounenq & C^O - LODEVE (Hérault)

Maison J. BABOU, 10, rue Trinité, Limoux (Aude)

Usine spéciale pour la fabrication de la

BOUILLIE DU MIDI

Produit nouveau à base d'hydrocarbonate cuprique gélatineux. Radical contre les maladies cryptogamiques de la vigne. Une seule garantie :
Bouillie superieure à toutes les autres
Adhérence et *mouillabilité* parfaites, *suspension* constante, *efficacité* absolue.

Prix, conditions et références sur demande.

Usine spéciale pour l'Epuration et le Décuscutage des Graines de Luzerne et de Trèfle.

Graines de Luzerne extra, garantie sans cuscute, à 380 francs les 100 kgr.

Graines de Trèfle violet extra, garantie sans cuscute, à 730 francs les 100 kgs.

Graines de Sainfoin dite *Esparcette*, à 60 francs le sac de 30 kgs.

Vesces Fourragères et autres graines sur demande et au cours.

La Maison demande des Représentants sérieux. De fortes remises sont accordées aux Syndicats.

CASSAN FILS Constructeur BOURGOIN (Isère)

170 Médailles Or, Argent, etc. — Médaille d'Or Exposition universelle Paris 1900

LOCOMOBILES à foyer démontable. Breveté S. G. D. G.

BATTEUSES pour moyenne et grande culture. pour céréales et graines fourragères.

PRESSOIRS " LE FRANÇAIS ", à SOLETTE HYDRAULIQUE et à BIELLES ARTICULÉES

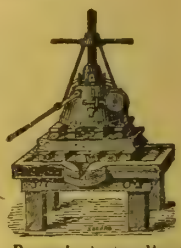
PRESSOIRS CONTINUS

FOULOIRS à VENDANGE

PRESSES à HUILE

Locomobile

Demander le Catalogue général


Pressoir hydraulique

L'ANOXYDINE - SERVŒNOL

Composition de tannin pour vins (ŒNOTANNIN) et de bisulfites alcalins garantis purs (APPERTOL)

en poudre ou en pastilles

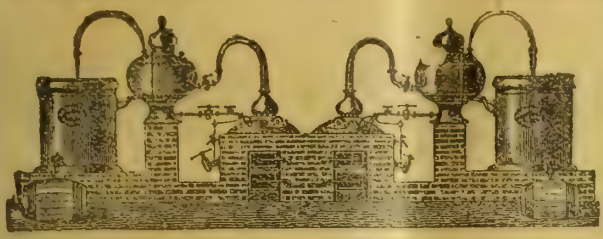
Conserve les Vins en cours de route et en cave même en vidanges

CHEVALLIER-APPERT, PARIS

ENDRIVET FILS

Constructeur, **JONZAC** (Ch^te-Inf^re)

MAISON FONDÉE EN 1820



SPÉCIALITÉ D'APPAREILS CHARENTAIS
BREVETÉ S.G.D.G.
pour la fabrication des eaux-de-vie et Cognacs.

DISTILLERIE A FEU NU ET A LA VAPEUR
Appareils spéciaux pour la distillation de lie.

ÉTIENNE VERNETTE

BÉZIERS

ETIENNE VERNETTE, A BÉZIERS

FIG. 73

FIG. 74

FIG. 75

C^IE DES PHOSPHATES DE CONSTANTINE

Siège Social : 86, rue Saint-Lazare, PARIS

Mines de DJEBEL-KOUIF, près Tebessa (Algérie)

Port d'embarquement : BONE (Algérie)

PHOSPHATE DE CHAUX 65/70 % 60/65 %

Moins de 1 % de fer et alumine réunis

Spécialité de Phosphate de Chaux à haute teneur et finement moulu *pour l'*emploi direct en agriculture.

Les USINES JULLIAN FRÈRES

LIVRENT IMMÉDIATEMENT

LEUR

BOUILLIE BORDELAISE

CÉLESTE

SOUFRE à l'hydrate de bioxyde de cuivre

LE TITAN

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINES

L. Galhaud ✡

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1918-1919
PRIX MODÉRÉS

MATÉRIEL VINICOLE

PRESSOIRS, POMPES

VIGNES AMÉRICAINES

J. GOYARD ✡ M. A.

Maison connue dans le monde entier

RÉFÉRENCES DE PREMIER ORDRE

Établissements : à **ÉPERNAY** (Marne)
ESSEY-lès-NANCY (Meurthe-et-Moselle)
MAISON-CARRÉE (Alger)
AIN-TEMOUCHANT (Oran)

Chaque Établissement reçoit les Commandes et les Correspondances des Régions l'intéressant

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VIS à courant continu, à bras et au moteur. — **ROBINETTERIE**
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à grande vitesse pour moteurs rapides.
Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

A. BOUDE & FILS *. O. * MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés **seuls** ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, **car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.**

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant
parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE
S'adresser aux
RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES RÉSERVOIRS PLANCHERS
Etude de projets

TUYAUX en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE

à VIN

R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE

PÉRA FRÈRES
N° 5
FLORENSAC
(Hérault)

MOTEURS BLACKSTONE

MOULIN A VENT "EUREKA"

INSTALLATION DE CAVES

PRESSOIRS mécaniques hydrauliques continus
MABILLE

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Écrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERGÈZE (Gard).

A. ARNAL & Cie

NARBONNE, 2, quai d'Alsace, Tél. 1-90
CARCASSONNE, 13, boul. Omer-Sarraut, Tél. 2-93

ÉMULSION PYRALICIDE ARNAL

SIMPLICITÉ

PLUS DE CHAUX
PLUS DE CARBONATE
PLUS D'ARSÉNIATE DE SOUDE
PLUS D'ACÉTATE DE PLOMB
PLUS DE NICOTINE

EFFICACITÉ

PRÉPAREZ VOS BOUILLIES A

L'ARNALINE

PROCÉDÉ LUCIEN SEMICHON

2 kilos de Sulfate de Cuivre et 4 litres d'**ARNALINE**
dans CENT LITRES D'EAU détruisent

MILDIOU	PYRALE	COCHYLIS	EUDÉMIS

EFFECTUEZ VOS POUDRAGES A

L'AÉRO

1er Prix au Concours de Montpellier 1913

NOTICES ENVOYÉES SUR DEMANDE

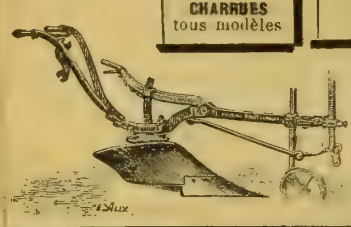
ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGEAIS (Indre-et-L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur A. et M.

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé Breveté S. G. D. G.

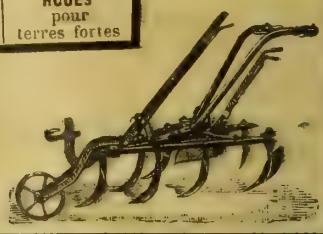
HOUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



Ferdinand BOUISSET

Membre de la Société des Agriculteurs de France
Propriétaire à MONTAGNAC (Hérault).

SEUL DÉTENTEUR DIRECT DES HYBRIDES

MILLARDET ET DE GRASSET

Pour les TERRAINS SECS, HUMIDES ET CALCAIRES
420-A, 41-B, 106-8

ENVOI DU CATALOGUE SUR DEMANDE

VIGNES AMÉRICAINES ET FRANCO-AMÉRICAINES

TONNERRE (YONNE) Téléphone n° 31

LAVAUX

CHEVALIER du MÉRITE AGRICOLE

CENT MILLE plants greffés ROUGES & BLANCS toutes variétés sur tous porteurs recommandés.

CENT MILLE producteurs directs ROUGES & BLANCS toutes variétés et de tous hybrideurs.

Vastes champs d'expériences. — Importants vignobles.

VINS de ma récolte, Rouge, Blanc et Rosé. fins et ordinaires, en cercle et en bouteilles.

VINS EN GROS ET A LA COMMISSION

CIDRES DE POMMES, première qualité, fabriqué à la maison. Expédition tous les jours

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — BÉZIERS

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « LE TITAN » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « PARFAITE » » »
Soufre « LE VRAI » (au chlorure de Baryum).

ON DEMANDE A ACHETER

Les tomes **1, 2, 3, 5, 17, 25** et **37**
de la *Revue de Viticulture*

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1.600.000 fr. — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

" transformés ".

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS

M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

CULTURE MÉCANIQUE DES VIGNES

ÉTABLISSEMENTS "AGRICULTURAL"

25, Route de Flandre, AUBERVILLIERS (Seine)
TÉL. : Paris, Nord 62-18, MÉTRO : Porte de La Villette

Nouveaux Modèles de TRACTEURS Agricoles et Viticoles

Ateliers de Constructions et de Réparations
Magasin de Pièces de Rechange

STATION PERMANENTE D'ESSAIS DE TRACTEURS

École pratique de conduite

Demander le Catalogue gratuit

BOUILLIE VIVAX

Microline "Poudre cuprique"

Action immédiate et durable

"La Littorale" Béziers

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.
Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ
Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le
MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND
SAINT-LOUP (Marseille).
VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.

REVUE DE VITICULTURE

LE COMMERCE EXTÉRIEUR (1)

Les pays neutres pouvaient, en dehors des maisons interposées, servir de champ de ravitaillement pour nos ennemis. Dès le début des hostilités, l'éveil était donné par l'accroissement de leurs importations de marchandises plus spécialement propres aux besoins militaires et civils de nos adversaires. Leur total dépassait dans de fortes proportions celui de leurs approvisionnements des années antérieures. Une partie plus ou moins importante ne faisait évidemment que de transiter, sous des formes diverses, d'une de leurs frontières à l'autre. Nous risquions de fournir à nos adversaires des armes contre nous. Mais, s'il fallait à tout prix empêcher des opérations illicites, il y avait aussi des intérêts respectables à ménager. De premières mesures ont été prises suivant les circonstances. Elles ont consisté, tout d'abord, dans la suspension ou la limitation des expéditions de diverses espèces et la recherche de garanties relatives à leur consommation. Puis on a conclu des accords, ordinairement provisoires seulement, destinés à éviter des heurts regrettables.

L'arrangement du mois de novembre 1917 avec la Suisse en donnera un exemple. Nos voisins, enserrés de toutes parts entre les nations en guerre, se trouvaient dans une situation délicate et difficile. La voie de Rotterdam au Rhin leur était fermée. Cette était devenu leur centre principal d'approvisionnement. Nous leur avions concédé déjà la mise en marche de deux trains quotidiens de ce port sur Genève, sous réserve de contrôle et sous conditions de la fourniture des locomotives et du matériel roulant par les chemins de fer fédéraux; on leur en a accordé un troisième. Nous avons été plus loin en autorisant l'exportation de 2.500 tonnes de phosphate de chaux d'Algérie, à faire venir par l'Italie, avec fret assuré par les soins du gouvernement helvétique. Nous nous sommes engagés, en outre, à leur fournir, dans la limite de nos disponibilités, des semences françaises indispensables à leurs cultures. Et comme ces importations entraînent des charges de paiements, nous avons consenti à recevoir, de notre côté, deux millions et demi de marchandises de luxe de nature déterminée et un millier de quintaux de chocolats par mois, d'un prix de vente maximum fixé par la convention.

Plus récemment encore, en mai 1918, nous avons cru devoir faire à

(1) Voir *Revue*, n° 1295 page 257.

nos voisins, de concert avec nos alliés, des offres importantes de charbon. Nous leur avons livré, vers la même époque, plus de deux mille chevaux, quand nous étions obligés d'étendre les réquisitions pour suffire à nos propres besoins. Notre ministère des Beaux-Arts a prêté, de son côté, au canton de Genève, quelques tableaux de maîtres pour ajouter à l'attrait d'une exposition spéciale, en rappelant ainsi le maintien de nos sentiments de sympathie.

Nous devions surveiller le commerce des pays neutres voisins de l'Allemagne tout en prévenant ses projets d'emprise sur leur industrie. La nécessité de réserver avant tout nos moyens limités de transport à l'importation des objets essentiels indispensables à l'armée et à l'existence de la population, l'obligation de tirer le meilleur parti possible de nos ressources et de notre crédit, nous ont imposé, vis-à-vis des pays étrangers les plus éloignés du théâtre de la guerre et de nos propres alliés, des restrictions au régime de nos échanges internationaux.

Sous la seule menace de l'ouverture des hostilités, le gouvernement usant du pouvoir que lui conférait la loi dans des cas spéciaux, a apporté des modifications immédiates à l'organisation alors existante. Son premier acte, dans cette voie, a été de prohiber, par un décret en date du 11 juillet 1914, sous réserve d'exceptions à étudier, la sortie et la réexportation de divers objets particulièrement utiles à la défense nationale. Dans leur nombre figurent, à côté des aéroplanes et des armes de guerre, toute une série de produits agricoles comme les bestiaux, les chevaux, les farineux alimentaires, les fourrages et les viandes. Cette prohibition a été étendue, peu après, au lait et au beurre, au sucre, aux tourteaux destinés à l'alimentation du bétail. En même temps ont été suspendus les droits de douane sur les grains et farines (31 juillet); sur les légumes secs, les viandes salées et frigorifiées (2 août); sur les pommes de terre (3 août); sur les chevaux, ânes et mulets (12 août 1914).

On ne pouvait faire plus sans l'adhésion du législateur. L'intervention du Parlement risquait de devenir une cause de retard à un moment où des décisions d'urgence pouvaient s'imposer. Soucieux de ses devoirs et de ses responsabilités, le gouvernement s'est fait autoriser, non sans débats, par une loi en date du 6 mai 1916, à prohiber provisoirement pendant la durée des hostilités, l'entrée des marchandises étrangères ou à augmenter les droits de douane.

Quelques jours plus tard, il usait de cette liberté pour interdire l'importation en France et en Algérie de nombreux produits d'origine étrangère qui présentent pour la plupart le caractère de véritables objets de luxe. Dans la liste jointe au décret de prohibition figurent, par exemple, les volailles truffées, les pâtés de foie, les pierres gemmes, la parfumerie, les dentelles, les vêtements de soie, les gravures, l'orfèvrerie, les armes de luxe, les modes, etc. C'était indiquer la nécessité des économies, et plus particulièrement, de la diminution des dépenses somptuaires.

A ce premier pas devait en suivre un autre. De la prohibition d'impor-

tation qui demeurait l'exception, le décret du 22 mars 1917 a fait la règle. En principe s'est trouvé défendue l'importation de toutes marchandises de provenance étrangère. Des dérogations cependant ont été réservées qui ne peuvent être autorisées que sur la proposition d'un Comité spécial. Les unes le sont à titre général ; d'autres, dans les limites de contingents trimestriels par espèces et origines, avec plans de répartition entre les divers groupements industriels au prorata de leurs besoins indispensables. Pour plus de garantie, un arrêté du 9 juillet suivant a subordonné l'importation de toutes les marchandises contingentées à une autorisation préalable, sous la sanction d'une réexportation forcée aux frais des importateurs en défaut. Allant plus loin, enfin, une loi en date du 6 avril 1918 a décidé la saisie et la vente au profit de l'Etat des marchandises prohibées à l'entrée, pour lesquelles une autorisation régulière n'aurait pas été présentée dans un délai de cinq jours après leur arrivée. Bien entendu, ces prescriptions ne s'appliquent pas à l'Etat.

Quelque émotion s'est produite à la suite de ces mesures. M. Clémentel, ministre du Commerce, s'en est expliqué à la Chambre des députés. Nous n'avons fait, en les adoptant, que suivre l'exemple de l'Angleterre qui, par une ordonnance royale du 23 février précédent, avait interdit la plus grande partie de nos importations dans le Royaume-Uni. Elles se justifiaient par la crise du fret qui nous obligeait à réserver le tonnage dont nous avions la disposition aux transports indispensables. C'était un moyen d'excitation au développement de la production nationale, de resserrement des écarts de la balance commerciale déjà si défavorables à notre pays.

Mais dans une guerre où combattent pour la même cause des alliés dévoués, l'unité absolue du régime est difficile à observer strictement. L'interruption presque complète des relations commerciales entre puissances de l'Entente soulevait des réclamations dont on ne pouvait contester la légitimité. Des arrangements ont fini par être acceptés, qui ont réduit les entraves internationales à leur minimum. Suivant un accord signé à Turin le 30 mai 1917, et inséré à l'*Officiel* du 7 septembre suivant, la France et l'Italie sont convenues de contingents de marchandises, modifiables chaque semestre, à importer dans chacun de ces pays. La convention conclue vers la même époque avec l'Angleterre est un peu plus compliquée, tout en s'inspirant du même esprit. Après avoir prévu des achats en commun de matières premières essentielles à la vie des deux pays, un arrangement conclu en septembre 1917 a rendu une grande latitude aux échanges de marchandises de part et d'autre par l'organisation d'un régime de licences qui permet les contrôles nécessaires sans trop gêner les intéressés. Certains produits ont été contingentés. D'autres, qui ne pouvaient antérieurement être importés en Angleterre que jusqu'à concurrence de 25 à 50 % des quantités livrées avant la guerre, ont été admis sans limitation dans le Royaume-Uni. De ce nombre sont, à côté des soieries, des confections, des articles de Paris, les vins et les fruits.

Les bons rapports commerciaux fortifient la confiance militaire entre alliés, ils préparent l'après-guerre. Les exigences de notre approvisionnement nous ont obligé aussi à des arrangements avec les pays étrangers qui pouvaient nous fournir les objets indispensables à notre ravitaillement. On a traité d'autant plus volontiers d'ailleurs avec eux qu'ils témoignaient de plus de sympathie pour notre cause. Nous nous sommes entendus ainsi, au mois de janvier 1918, avec l'Argentine, pour l'achat, de concert avec l'Angleterre, de deux millions et demi de tonnes de blé; avec le Brésil, ensuite, pour la location, jusqu'au 31 mars 1919, d'anciens bateaux allemands internés et saisis, d'une capacité de 240.000 tonnes environ. A l'Argentine, nous avons promis des facilités pour ses importations de charbons. Au Brésil, nous avons offert d'acheter, en outre de deux millions de sacs de café au prix maximum de 8 milreis (8 fr. 50 environ) les 10 kilogrammes, pour 100 millions d'autres produits. Ce sont autant d'opérations de raisons et d'intérêts mutuels bien compris.

C'est toute une convention commerciale qui a réglé, au mois de mars 1918, nos relations d'échange avec l'Espagne. Nous avons reçu depuis d'au-delà des Pyrénées non seulement des marchandises qui nous sont utiles comme des minerais, des textiles, des chaussures et certains articles manufacturés, mais encore des produits d'exportation du pays comme des huiles d'olive, des figues, des vins (jusqu'à concurrence de 250.000 hectolitres par mois, ou 150.000 hectolitres de vin et 100.000 d'alcool). Dans le cas où l'exportation espagnole provoquerait une hausse exagérée des prix, des droits de sortie pourraient être établis. Les deux gouvernements contractants ont prévu, à leur profit, des facultés de transit sur leur territoire pour leur approvisionnement et celui de leurs colonies. Des consortiums de banquiers ont facilité enfin les transactions commerciales, la France ayant obtenu un crédit de 35 millions de pesetas, sous garantie d'un dépôt en Espagne de Bons du Trésor français payables en pesetas. Nous nous sommes engagés à livrer à nos voisins, par réciprocité, des phosphates de chaux d'Algérie, des copras de Madagascar, des machines-outils, des produits chimiques, etc. Depuis, un avis inséré au *Journal officiel* du 2 octobre dernier nous a appris qu'à la suite d'arrangements nouveaux, a été autorisé, du 15 octobre 1918 au 15 avril 1919, une exportation de 5.000 muletons nés en 1917 et 1918. Si bien que, par une « question écrite », M. Emmanuel Brousse a pu demander s'il ne conviendrait pas, dans les circonstances présentes, d'exiger un droit de sortie, payable en or, de 200 francs par tête. Ce n'était paraît-il, que la compensation de la livraison antérieure d'animaux adultes de même espèce pour les services de l'armée anglaise.

Ces divers arrangements montrent, entre autres choses, le souci que prennent les gouvernements étrangers de s'assurer les approvisionnements en matières premières nécessaires à leur agriculture, et de conserver les débouchés qu'elle s'est acquis sur nos marchés. Partout maintenant on

compte avec les intérêts des cultivateurs. C'est un fait dont il est bon de prendre note pour en retenir les conséquences dans notre réorganisation douanière d'après-guerre.

(*A suivre.*) F. CONVERT.

MOYENS DE LUTTE CONTRE L'EUDÉMIS ET LA COCHYLIS (1)

En Suisse, M. Faes obtient de bons rendements avec le pyrèthre du pays, dont la Station viticole de Lausanne encourage et développe la culture en vue de ce traitement spécial.

Généralités sur les traitements insecticides. — En résumé, si un traitement curatif, appliqué pendant l'invasion des chenilles du printemps, est possible en cas de besoin contre les chenilles du printemps, il est sage d'adopter toujours de préférence le traitement préventif, qui agit aussi bien contre la deuxième génération que contre la première.

L'insecticide choisi sera soit une bouillie à l'arséniate de plomb, soit une bouillie nicotinée. L'arséniate de plomb n'est à préconiser que contre la première génération, sur les inflorescences. Il offrait avant la guerre l'avantage du prix de revient par rapport à la nicotine. Mais les produits arsenicaux ont subi depuis quatre ans une hausse énorme, tandis que la nicotine a conservé son prix d'avant-guerre, si bien qu'aujourd'hui elle a repris l'avantage à ce point de vue.

Quel que soit l'insecticide choisi, pour une application rationnelle, il faut surveiller l'évolution de l'insecte. Le propriétaire qui a eu l'occasion de voir les papillons de Cochylis ou d'Eudémis sait très vite les reconnaître et surveille aisément leur apparition et la marche de leur vol. Quelques pots à gemme installés dans le vignoble dès le début de mai, garnis de liquide mélassé en fermentation, rendent facile la constatation du plein vol, qui marque le début de la période des traitements préventifs.

Les œufs, reconnus difficilement en mai à la surface irrégulière des inflorescences, sont observés commodément, au contraire, sur la peau lisse des grains de raisin en juillet et en août-septembre. Les chenilles décèlent leur présence au premier coup d'œil en juin par les agglomérations de fleurons qu'elles déterminent, et, en été, par les trous qu'elles font pour pénétrer dans les grains.

Il est à la portée de tout propriétaire ou régisseur d'apprendre à observer ces différents stades; pour simplifier, un groupe de propriétaires ou les membres d'un Syndicat communal peuvent se contenter d'observations communes; les observations locales donnent des indications plus précises que les avis généraux des Stations régionales.

La période opportune pour les traitements préventifs s'étend depuis le moment du grand vol et de la ponte générale, jusqu'à l'apparition des chenilles. Un traitement fait à bonne date suffit pour réduire l'invasion des trois quarts, au moins, dans la pratique. On fait deux applications, l'une contre la première, l'autre contre la seconde génération (fin mai et fin juillet ordinairement).

(1) Voir *Revue*, nos 1291 et 1294, pages 193 et 241.

Dans les années ordinaires, en Gironde, il ne nous paraît pas nécessaire de recourir au traitement double contre une même génération d'Eudémis ou de Cochylis. Cette répétition n'est utile que dans certains cas, lorsque les invasions sont très échelonnées ou lorsque les deux ravageurs sont à la fois en cause dans le vignoble considéré et n'évoluent pas en concordance parfaite.

Les appareils utilisés sont les pulvérisateurs ordinaires à dos d'homme qui servent pour les sulfatages anticryptogamiques. Ceux qui donnent la plus forte pression sont préférables. L'emploi d'une lance à interrupteur, nécessaire pour la bonne application du traitement au pyrèthre ou à la nicotine en pleine invasion, est avantageux, mais non indispensable, pour les traitements préventifs à la nicotine ou à l'arsenic.

Toutefois, avec les lances ordinaires, il est utile de choisir des jets à bout étroit. Il s'agit, en effet, non plus comme dans le sulfatage ordinaire, de traiter toutes les parties vertes du cep, mais de traiter les grappes, seuls organes atteints par la Cochylis et l'Eudémis. Il faut donc viser les grappes et rien que les grappes.

La conduite de la vigne a, tout naturellement, à ce point de vue, une grosse importance. Plus les pampres sont étalés et les grappes visibles, plus la pulvérisation sera facile et efficace. Dans la plupart des cas, même, on aura beaucoup d'avantage à modifier au besoin le mode de taille et d'attachage pour répondre à cette nécessité.

Au reste, nous conseillons, M. Capus et moi, de préparer le traitement quelques jours à l'avance, par un *effeuillage* sommaire. L'enlèvement d'un petit nombre de feuilles et de quelques rejets, en libérant les grappes du fouillis, facilite beaucoup le travail de l'ouvrier. Il assure dans un même temps une meilleure aération du cep. Effectué au moment où les papillons vont pondre, il les gêne énormément et diminue par suite la densité des pontes. C'est une opération très utile comme préliminaire du traitement insecticide. Les diverses prescriptions que je viens de rappeler peuvent se résumer en ceci : faire en sorte que l'insecticide se répande autant que possible sur toutes les parties de toutes les grappes.

Appliquées dans ces conditions et au moment favorable, les bouillies à l'arséniate de plomb et à la nicotine réussissent toujours. Elles n'arrivent jamais à la protection absolue, qui est un idéal irréalisable, mais elles réduisent les invasions dans une proportion énorme. Les propriétaires, encore peu nombreux, qui les appliquent, en tirent grand profit par l'augmentation de la quantité et l'amélioration de la qualité de leur récolte. Je citerai, par exemple, M. Baudère à Barsac et M. Léonard à Lesparre, qui font usage du traitement nicotiné depuis 1909; ils ont eu, en 1910, grâce à cette opération, une récolte splendide alors que toutes les vignes d'alentour étaient ravagées par la Cochylis et l'Eudémis, et par le Mildiou de la grappe; ils ont continué, depuis, à appliquer régulièrement la méthode, avec un succès constant, tout en entraînant par l'exemple un bon nombre de leurs voisins.

M. Faes, qui a étudié dans les environs de Lausanne, l'application de notre procédé de pulvérisation préventive à la bouillie bordelaise nicotinée, arrive aux mêmes conclusions et déclare que, dans la pratique, ce traitement a augmenté la récolte du tiers au double, payant très largement le travail supplémentaire qu'il a nécessité.

III. — Moyens accessoires : Les pièges.

Les moyens que nous venons de passer en revue : décorticage d'hiver et traitements insecticides de printemps et d'été, sont les grands moyens, les plus efficaces, les plus sûrs. Il existe, à côté d'eux, des procédés secondaires, des moyens accessoires, dont le rôle isolé est moindre, mais cependant assez actif, pour servir de base à une défense méthodique : ce sont les procédés de piégeage. Il y a deux catégories de pièges, basées, la première, sur l'attraction des chenilles, la deuxième sur celle des papillons.

A. *Pièges à chenilles.* — Le principe est le suivant : au moment où les chenilles ont atteint leur complet développement, elles se retirent pour aller se mettre en cocon, puis se transforment en chrysalides dans un abri naturel approprié, qui est en général l'interstice entre deux lambeaux d'écorces du cep. Des abris artificiels amovibles, interposés sur le trajet suivi par les chenilles, serviront de refuge à une partie d'entre elles, qui s'y chrysalideront; l'enlèvement des abris permettra de détruire les chrysalides.

L'utilisation de ces pièges est préconisée depuis longtemps. Déjà, dans la Gironde, nous vîmes, il y a une quinzaine d'années, le Dr Martin de Léognan et M. Charlot, à Caudrot, se servir de vieux journaux ou de bottillons de paille. Le système le plus simple paraît être l'emploi de vieux chiffons, bandes de toile grossière, morceaux de serpillière, que l'on noue en cravate à la partie supérieure du cep, à la naissance des astes.

Au moment où l'on enlève ces abris, au cours de l'hiver (entre le 15 décembre et le 1er mars), on peut les détruire en les brûlant; on peut aussi, pour les utiliser de nouveau, les passer à l'eau bouillante dans une chaudière, ou les enfermer dans un local ou dans des caisses parfaitement closes prenant jour par une ouverture garnie de fine toile métallique (même dispositif que pour les écorces).

La main-d'œuvre nécessaire pour l'enlèvement des toiles est insignifiante, puisqu'on peut faire l'opération à moment perdu pendant toute la durée du plein hiver; quant à la main-d'œuvre nécessaire pour les installer pendant l'été, vers le 1er septembre, elle est plus importante, mais reste avantageuse par rapport au résultat obtenu. C'est d'ailleurs une besogne simple, que l'on peut confier à des enfants.

L'installation des pièges-abris est surtout efficace dans une vigne décortiquée depuis peu : les chenilles adoptent d'autant plus volontiers les replis de la toile qu'elles n'ont pas le choix des refuges.

On combine le procédé des abris-pièges avec celui de l'écorçage dans les mêmes conditions d'alternance que le procédé de badigeonnage.

B. *Pièges à papillons.* — Les papillons qui se déplacent au vol peuvent être attirés à distance; il ne s'agit plus de leur tendre des pièges à chaque cep, mais seulement de loin en loin dans le vignoble.

Il y a quelques années, on s'est beaucoup occupé de pièges mobiles, écrans et panneaux enduits de glu que l'on promenait dans le vignoble (raquettes, éventails englués, brancard Bourchanin, etc.). Ils ont l'inconvénient, grave par le temps qui court, de nécessiter beaucoup de main-d'œuvre chaque soir, pendant quinze

ou vingt jours consécutifs pour chaque période de vol. Aussi les a-t-on délaissés presque partout pour s'en tenir à l'emploi des pièges fixes.

Ceux-ci ont pour principe l'exploitation d'un tropisme positif, c'est-à-dire d'une attraction irrésistible qui s'exerce sur les papillons. Deux sortes d'appâts ont été mis en œuvre : l'appât lumineux et l'appât alimentaire.

Les pièges lumineux agissent contre la Cochylis, mais sont par contre peu actifs vis-à-vis de l'Eudémis. Toutes sources de lumière peuvent être employées, depuis la petite lanterne d'écurie, jusqu'au phare puissant, en passant par la lampe à incandescence. Chaque foyer lumineux est placé au-dessus d'un plateau contenant un liquide insecticide, ordinairement une légère couche de pétrole sur de l'eau. Les meilleurs effets paraissent être obtenus avec des foyers lumineux à faible rayon d'action. Les règles établies par Chatanay, d'après ses expériences de Champagne en 1911, sont les suivantes :

Opérer sur un terrain aussi étendu que possible ;

Multiplier le nombre des foyers en utilisant des lampes de faible intensité 5 bougies environ) à raison d'une vingtaine par hectare ;

Placer les lampes au ras du sol et dans le voisinage immédiat des plateaux.

Par les nuits obscures, quatre à cinq heures d'allumage suffisent. Pendant le clair de lune, il est inutile d'allumer, le résultat serait nul. Le vent et la pluie gênent les papillons, interrompant les captures ; les grandes pluies font d'ailleurs déborder les plateaux. Les nuits chaudes, orageuses et calmes, réalisent les meilleures conditions de chasse.

En Gironde, on utilise plus volontiers, à l'exemple de M. Ernest David, l'appât alimentaire qui est beaucoup moins coûteux et qui réussit aussi bien contre l'Eudémis que contre la Cochylis.

Des récipients troncôniques en verre ou en poterie sont répartis de distance en distance dans la vigne, posés sur le sol ou suspendus à la hauteur des grappes ; ils contiennent un liquide sucré en fermentation (eau mélassée, eau mélassée additionnée de lie de vin).

On peut compter sur un nombre de 200 à 300 pièges par hectare. S'il s'agit de pots à gemme ordinaires, la dépense, calculée sur les prix de 1914, se chiffrerait à une quarantaine de francs à l'hectare pour trois périodes de chasse correspondant aux trois périodes de vols de l'Eudémis.

D'après mes observations et expériences de 1912 à 1915 (1), les meilleures conditions d'application seraient les suivantes :

Installation des pièges à la fin avril ;

Garnissage immédiat de pièges-vedettes dont on examine les prises (l'examen peut être fait par une seule personne pour tout un groupement de propriétaires) ;

Mise en train de tous les pièges lorsque les prises des vedettes indiquent nettement le début du vol ;

Visite tous les trois ou quatre jours pour immerger ou enlever les papillons pris et pour ajouter du liquide neuf ;

Arrêt général (sauf pour les pièges-vedettes) aussitôt après le plein vol. Cet

(1) Dr Feytaud. Recherches sur la Cochylis et l'Eudémis dans le Bordelais en 1912, 1913, 1914 et 1915 (*Annales des Epiphyties*, t. I, II et IV).

arrêt complet de la chasse entre les périodes d'opportunité est indispensable pour éviter que les pièges soient nuisibles en détruisant sans profit des insectes auxiliaires.

La période utile, qui dure une vingtaine de jours pour chaque vol, se termine à peu près au moment où vient de commencer la période opportune des pulvérisations insecticides.

Considérations générales.

Les traitements d'hiver sont assez coûteux, ils exigent une main-d'œuvre importante, mais ont l'avantage de se faire utilement pendant une période étendue et dans une saison où l'ensemble des travaux est moins pressant. Mais ces traitements ne produisent tous leurs effets que s'ils ont lieu sur une large étendue. Ce sont des opérations de grande culture. Sur des parcelles restreintes, entourées de vignes non traitées, l'écorçage, dont l'effet réel est cependant certain, donne peu de profit, à cause de la réinfection que produisent, dès le printemps, les papillons du voisinage.

Le traitement par les pièges-appâts, beaucoup moins onéreux, offre, en petite surface, le même inconvénient, aggravé par l'attraction qu'ils exercent sur les papillons d'alentour.

Le décorticage d'hiver et les pièges à papillons sont recommandables surtout pour les vastes domaines ou pour les groupements étendus (Syndicats communaux).

Les pulvérisations insecticides, au contraire, réussissent aussi bien en petite qu'en grande culture; applicables partout, elles sont le procédé de choix pour les propriétaires isolés. Ceux-ci, en installant des pièges à papillons, attireraient sur leurs vignes les Cochylis ou les Eudémis de leurs voisins, tandis qu'en nicotisant les grappes, ils tendront plutôt à les refouler.

Nous ne pouvons pas dire, à l'heure actuelle, que la Cochylis et l'Eudémis soient des fléaux inéluctables, car nous avons pour les combattre des armes puissantes dont il suffit d'apprendre à nous servir. Ces moyens sont à la portée de tous; chacun est en mesure de les mettre à profit pour diminuer largement les pertes que lui occasionnent les grands ravageurs du raisin.

Dr J. Feytaud.

ACTUALITÉS

La vérité sur les hybrides producteurs directs (Jean Chauzit). — Essais publics d'appareils de culture mécanique de Montpellier. — Ouverture d'une souscription pour l'érection à Grignon d'un monument à la mémoire de François Berthault. — La production vinicole espagnole (H. A.). — Congrès de l'agriculture française (*Communiqué*).

La vérité sur les hybrides producteurs directs.

Nous avons été quelque peu surpris par l'article paru le 3 avril 1919, dans la *Revue de Viticulture*, sous la signature de M. Auguste Chauvigné, secrétaire perpétuel de la Société d'agriculture d'Indre-et-Loire. Certes, tout le monde peut ne pas être en admiration devant les hybrides producteurs-directs et, nous ne sommes pas de ceux qui désirent voir les coteaux à vins réputés, de la Bour-

gogne et du Beaujolais se garnir de ces nouveau-nés. Mais d'un autre côté, il semble qu'il n'y a pas lieu de refuser dès à présent tout crédit aux producteurs directs.

La persévérance avec laquelle nos hybrideurs nationaux ont continué leurs recherches, l'expérimentation loyale que beaucoup de viticulteurs ont entreprise ces dernières années seraient une prière à notre clémence et à notre modération s'il n'y avait pas à la fois des raisons d'ordre technique et d'ordre économique qui militent en faveur des producteurs-directs. Dans son article, M. Chauvigné parle du Seibel n° 3, des Malègue 1 et 1157 et du Couderc 235. Notre ignorance nous oblige à déclarer que nous n'avons jamais eu connaissance de ces cépages. Le catalogue de la maison Seibel ne mentionne pas le n° 3 et nous ne nous rappelons pas avoir connu séparement les n°s 1 et 1157 de Malègue pas plus que le 235 de Couderc.. Il existe un Malègue 1157-1 et un Couderc 235-120 ; c'est sans doute de ceux-là que M. Chauvigné a voulu parler.

M. Chauvigné donne une *courte liste* de producteurs directs *utilisables*. Cette liste limitative et par trop réduite exclut un bon nombre de producteurs-directs qui même et surtout en Indre-et-Loire ne doivent pas mal se comporter.

Je crois qu'à la liste « Modèle réduit » de M. Chauvigné on pourrait ajouter :

Comme hybrides producteurs directs rouges :

Seibel 128, 156, 1000, 1077, 2003, 2838, 4620, 4643, 4673, 4696, 5181. — B. Seyve 413, 872, 893, 1129. — Oberlin 595. — Malègue 261-11, 829 6. — Castel 19637. — Gaillard 2.

Comme hybrides producteurs directs blancs :

Seibel 867, 4638, 4681, 4964, 4995, 5279, 5205, 5213, 4986.

Couderc 272 60. — Castel 1028, 1832. — B. Seyve 450. — Oberlin 782. — Malègue 1647-8. — Baco 22-A.

Comme hybrides producteurs directs roses :

Seibel roses 2859, 4629, 5182, 5354.

Aux conclusions par trop sévères de M. Chauvigné, conclusions qui ne sont précédées par aucun résultat d'expériences précises et irréfutables nous n'opposerons pas une affirmation du même ordre. Nos champs d'études créés bien avant la guerre et qui possèdent quasi toutes les variétés de producteurs directs ont fait l'objet d'observations suivies et méthodiques. Nous allons (puisque enfin démobilisés !) suivre de plus près les producteurs-directs cette année. Nous noterons une fois de plus la résistance de chaque numéro à la sécheresse, au mildiou, etc..., nous vinifierons convenablement les variétés les plus intéressantes, ferons l'analyse de ces vins, puis organiserons un concours de dégustation et avant la fin de l'année nous publierons le résumé de nos expériences antérieures et les résultats complets de 1919. La visite des collections, la dégustation de nos vins seraient la meilleure réponse aux critiques non méritées, formulées contre les producteurs directs.

Il est bien entendu, que nous n'espérons pas remplacer nos Gamays des crus réputés du Beaujolais, de même que la Bourgogne n'a jamais eu l'intention de faire des têtes de cuvées avec les producteurs directs. Mais, même la Bourgogne dont les vins ont acquis pour les vins français une réputation mondiale, n'exclut pas les producteurs directs et, si j'ai bonne souvenance, les « Oberlin » rendent dans certains cas de précieux services. Même dans les régions à grands vins, il n'y a pas uniquement que des grands crus.

Les producteurs-directs ne veulent pas pénétrer dans les crus classés et renommés. Mais ces crus constituent une minorité de la surface totale du vignoble français. Personne ne consomme couramment du Chambertin, du Musigny, du Pomard, du Romanée, etc..., dont la pièce vaut près de 3.000 francs aujourd'hui, pas plus que du Brouilly, du Moulin à Vent, du Fleurie ou du Chénas à 1.500 francs la pièce. A côté des grands vins il y a le vin ordinaire, courant, commun, quotidien. Et ce vin là, les producteurs directs peuvent le fournir.

Si l'expression « purée septembrale », M. Chauvigné ne veut pas l'appliquer au jus « mal odorant » des directs, je me demande pourquoi on l'appliquerait à certains vins des basses plaines de l'Hérault ou de l'Aude (il s'en produit et consomme plusieurs millions d'hectolitres chaque année) qui souventes fois n'ont de vin que le nom et parfois la couleur.

Pour l'instant, nous nous contentons de remercier les hybrideurs, les propagateurs et les expérimentateurs d'hybrides producteurs-directs et sans espérer remplacer nos vieux ceps français, nous pensons que les producteurs-directs sont susceptibles de permettre à certains départements et à certaines régions de produire un vin qui vaudra toujours mieux que les dissolutions plus ou moins alcooliques et acidulées qui viennent on ne sait d'où et qu'ils sont libres de ne pas boire. — JEAN CHAUZIT, *professeur d'agriculture, à Villefranche-sur-Saône.*

Essais publics d'appareils de culture mécanique de Montpellier. — Le bureau de la Société centrale d'agriculture de l'Hérault rappelle aux viticulteurs que les essais publics d appareils de culture mécanique destinés aux vignes auront lieu les 2, 3 et 4 mai prochain. Ces épreuves auront lieu dans les environs de Montpellier.

D'ores et déjà, le nombre et la qualité des appareils engagés permettent d'escompter un réel succès. Tous ceux qui cherchent à économiser la main-d'œuvre et les attelages vont donc avoir la possibilité d'étudier sur place et de voir travailler sur le terrain les meilleurs modèles actuellement connus ou qui à cette occasion paraîtront pour la première fois.

Ouverture d'une souscription pour l'érection à Grignon d'un monument à la mémoire de François Berthault. — Un Comité, à la tête duquel se trouve M. Pams, ministre de l'Intérieur, ancien ministre de l'Agriculture, et qui comprend les personnalités les plus éminentes des milieux agricoles, vient de se créer. dans le but d'ériger à la mémoire du regretté directeur de l'agriculture, M. F. Berthault, un monument à Grignon.

Voici l'appel qui a été lancé par ce Comité : « Dès la mort prématurée de François Berthault, succombant au travail excessif que lui avait imposé l'état de guerre, l'Association des anciens élèves de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon, dont il avait été le vice-président, avait eu l'intention d'ouvrir une souscription pour perpétuer, par un monument élevé dans le parc de l'Ecole où pendant vingt-six ans il enseigna avec un dévouement admirable, le souvenir d'un des siens parmi les plus aimés.

« Ses camarades et ses anciens élèves auraient été heureux de témoigner publiquement la reconnaissance qu'ils conservaient à ce maître qui fut non seulement un professeur éminent, mais aussi un aide, un guide et un ami pour la plupart d'entre eux. Certains ont cependant fait observer que François Berthault n'avait pas été qu'un membre de l'enseignement de l'Ecole, qu'il avait collaboré aux principaux journaux techniques, conseillé de nombreux agriculteurs, qu'enfin il avait laissé l impression d'un administrateur éminent, non seulement au Crédit foncier de France où pendant de longues années il fut chef de la direction des domaines, mais encore à la Direction de l'agriculture où il succomba.

« D'éminentes personnalités en dehors de l'association ont bien voulu s'intéresser au monument projeté, et joindre leurs efforts aux siens.

« De nombreux agriculteurs auront aussi à cœur de se joindre aux anciens ministres avec qui François Berthault a collaboré et aux Grignonnais ; les uns et les autres seront reconnaissants des souscriptions qu'on voudra bien adresser au trésorier du Comité, M. EDMOND PHILIPPAR, *administrateur délégué du Crédit foncier d'Algérie*, rue Cambon, Paris. »

La production vinicole espagnole. — Nous recevons les documents officiels suivants sur la production du vignoble d'Espagne : Pendant les cinq dernières années, la production du raisin et du jus de raisins en Espagne s'est élevée, d'après la statistique établie par l'assemblée consultative d'agriculture de Madrid, aux quantités ci-après :

La région la plus productrice de raisin est la Catalogne, avec 1.194.186 tonnes en 1918, soit plus d'un tiers de la production totale. Viennent ensuite : Nouvelle-Castille avec 922.885 tonnes ; Léon, avec 503.126 ; Aragon, avec 257.455 ; Vieille-Castille, avec 207.739 ; Andalousie orientale, avec 122.284 ; Andalousie occidentale, avec 158.099 ; Galice, avec 200.207 tonnes, etc.

La superficie des vignobles en 1918 était de 1.317.170 hectares. L'augmentation porte plus spécialement sur les provinces de Ciudad-Real, Cuenca, Lerida et Valence.

Ces vignobles ont produit 3.818.229 tonnes de raisin, soit 29.14 quintaux à l'hectare. La portion de la récolte destinée aux industries vinicoles représenterait 3.620.956 tonnes.

Les provinces dont la superficie en vignobles est le plus considérable sont : Ciudad-Réal, 149.003 hectares ; Barcelone, 116.030 ; Valence, 78.300 ; Tolède, 78.119 ; Albacete, 77.863 ; Tarragone, 77.330.

Le raisin le plus riche en jus aurait été produit par les provinces d'Alova (70,28 litres aux 100 kilogr.), Burgos (70) et Alicante (68,18). La région de la Corogne n'aurait donné que 42,28 litres de jus aux 100 kilogr.

Ces renseignements sont intéressants à connaître, quand on considère le rôle actuel que joue le vignoble espagnol dans le « relèvement économique » de notre production nationale ! — (H. A.)

Congrès de l'agriculture française (*Communiqué*). — Les groupements professionnels, qui, à la date du 1er avril ont adhéré au Congrès qui se tiendra à Paris du 30 juin au 3 juillet, représentent plus d'un million d'agriculteurs ; d'autres inscriptions vont suivre. Cette manifestation agricole nationale sera donc réellement ce que ses organisateurs avaient espéré : la première session des Etats généraux de l'Agriculture française.

Une des importantes questions soumises au Congrès soulève déjà un vif intérêt dans les groupements agricoles : C'est celle de l'*Organisation professionnelle*. Dans son appel, M. Emile Loubet a dit que « pour que les résolutions du Congrès ne restent pas lettre morte, cette Assemblée devrait créer un organisme général et permanent de défense agricole, sur le terrain *exclusivement* professionnel, organisme dont la nécessité n'est plus à démontrer ».

Etant données l'ampleur que prend le Congrès et la complexité des dispositions à prendre avant le 30 juin, les Associations corporatives non encore inscrites sont averties qu'elles peuvent adresser leur adhésion jusqu'au 1er juin au siège du Comité d'organisation, 55, rue de Bellechasse, Paris (VIIe).

REVUE COMMERCIALE

VIGNOBLES ET VINS

De nos correspondants :

Midi (28 *avril*), par dépêche. — Les gelées ont produit de graves dégâts surtout le 25 avril (cavalier saint Marc) dans les départements méridionaux : Hérault, Gard, Aude, Var. Les environs de Montpellier sont les plus atteints. Les pertes sont localisées ; mais dans les plaines basses, certains tènements ont perdu plus de la moitié de la récolte, d'autres le quart et le tiers. Depuis cinq ans, pareils dégâts n'avaient pas été enregistrés. — G. B.

Anjou, 9 avril. — Dès l'époque des vendanges, nous savions que les bois étaient bien aoûtés, la taille d'hiver nous en a fourni une nouvelle preuve, mais il a fallu modérer celle-ci. On constate un état de faiblesse générale dans le vignoble, du fait des maladies cryptogamiques et du manque de culture de ces dernières années. A ces causes vient s'ajouter la vieillesse, la plupart de nos vignes ayant atteint ou même dépassé l'âge de 25 ans. Pour beaucoup de vignes greffées, c'est déjà l'heure du déclin. Bien des souches manquent et les tentatives faites pour les remplacer, obtiennent peu de succès.

Il faudrait du fumier et des engrais chimiques en quantité, mais les prix sont

inabordables, et puis, il faudrait pouvoir s'en procurer. Il y a aussi la grosse question de la main-d'œuvre ; elle constitue un problème encore plus ardu pour les viticulteurs que pour les agriculteurs. En effet, on n'inventera pas la machine à tailler, à ébourgeonner, à vendanger.

Le peu de vin qui reste à vendre ne suffira pas pour les besoins locaux. Les prix ayant été rémunérateurs, chacun s'efforce de remettre son clos de vigne en état et les poilus démobilisés s'y emploient activement. Les pluies torrentielles que nous avons eues ont beaucoup retardé les labours. En certains endroits, la croûte superficielle du sol est durcie au point de se laisser difficilement entamer par la charrue, alors que l'eau suinte à 0 m. 10 ou 0 m. 15 de profondeur. Les façons culturales vont être lentes et probablemeni encore incomplètes cette fois-ci. On redoute la Cochylis, espérons que cet hiver pourri aura détruit un grand nombre de chrysalides.

La crise des transports nous a causé un préjudice difficile à évaluer. La consigne était : pas de vagons pour les vins, gares fermées pour la petite ou la grande vitesse. Pendant ce temps-là des trains entiers de vins d'Espagne ont été dirigés sur Paris. En langage officiel, on appelle celà des dérogations. En agissant ainsi, le ministre du Ravitaillement a peut être voulu compenser nos pertes, du fait des réquisitions arbitraires de l'intendance ou encore améliorer notre change sur l'Etranger !

Le beurre est cher, parce que les vaches sont rares et qu'il n'y a plus de foin à la ferme, pour les nourrir. Mais l'intendance laisse pourrir en meules, des centaines de milliers de kilogrammes de foin un peu partout. Il en est de même sur les quais à Marseille, pour des milliers de sacs de pommes de terre. L'administration se réserve peut-être de nous distribuer cette pourriture, sous forme d'engrais, pour intensifier la production et solutionner le problème de la vie chère. Tout cela constitue un avant-goût du paradis que les étatistes rêvent de nous offrir.

Sortons de ce milieu, pour noter avec plaisir, la démarche faite au nom de la Société des viticulteurs de France, par M. Turrel, auprès du Père la Victoire, concernant l'exportation de nos vins. Espérons que dans la lutte qu'il soutient actuellement pour gagner la paix, M. Clemenceau n'oubliera pas le Pinard.

A propos d'exportation, l'étrange décision prise dernièrement en Amérique, qui consiste à interdire purement et simplement la consommation du vin dans ce pays, a causé un vif émoi dans le monde viticole. Quel prétexte nos alliés vont-ils invoquer ? Le vin est la boisson hygiénique par excellence et il est le meilleur remède contre l'alcoolisme !

Il n'est pas douteux, qu'au point de vue économique, cette mesure devra avoir sa contre-partie, afin de nous obtenir des adoucissements. Nos alliés auraient tort de croire que nous, viticulteurs, cultivons le *poirisme*, au point de considérer cette décision comme un acte amical. — L. Mignot.

Rhône. — La taille de la vigne, terminée dans les parties basses du département et dans la plaine, touche à sa fin dans les régions plus élevées et plus froides du Haut-Beaujolais.

On commence partout le piochage et le labourage; ces opérations s'accomplissent plus complètement, cette année, grâce à la rentrée de nombreux agriculteurs démobilisés. Malheureusement la cherté de la vie ayant sa répercussion sur le prix de la main-d'œuvre, celle-ci exige des salaires supérieurs à ceux des années précédentes et demande de 0 fr. 90 à 1 fr. 10 de l'heure, plus du vin. Par suite de ces exigences, le prix de revient de la récolte future sera notablement augmenté; mais par compensation les cours du vin, qui semblaient, à un moment donné, devoir fléchir, se sont au contraire relevés et le resteront sans nul doute. On cote les vins ordinaires de 250 à 300 francs la pièce et les vins supérieurs de 300 à 380 francs.

On se préoccupe beaucoup de la fumure afin de donner une impulsion plus grande aux ceps affaiblis par une alimentation insuffisante et quatre années d'inculture; l'engrais de ferme étant rare et d'un prix très élevé (de 0 fr. 90 à 1 franc les 100 kilogrammes, prix d'avant-guerre sur wagon, il a monté à 2 fr. 50). On cherche à le remplacer par les engrais chimiques.

Actuellement, on trouve du nitrate de soude, du sulfate d'ammoniaque, du superphosphate minéral, des sels de potasse et du plâtre. Mais grand nombre de vignerons, peu familiarisés avec ces engrais, ignorent la façon de faire les mélanges, les quantités à employer et leur utilisation. En principe, la formule à adopter doit varier avec la nature du sol et la vigueur de la plantation.

Cependant, lorsque ces indications font défaut ou sont incomplètes on peut toujours conseiller, *par are planté* en vigne, de vigueur moyenne, la formule suivante :

	kilogrammes
Nitrate de soude	4 »
Superphosphate minéral	3 »
Sulfate de potasse	2,500
Plâtre ordinaire	6 »

Ces matières premières doivent être réunies en un tas et bien brassées à plusieurs reprises pour former un tout homogène. On divise le poids par le nombre de ceps plantés à l'are pour savoir la quantité à donner à chacun d'eux. Ensuite on dépose, en la soupoudrant, la matière fertilisante dans un petit godet formé autour de chaque pied et on la recouvre faiblement; si la plantation est située dans un plan incliné, le godet sera ouvert au-dessus du cep, les radicelles qui émergent du collet trouveront ainsi la matière fertilisante nécessaire pour assurer la vigueur et la fructification de la plante.

Lorsque le sulfate d'ammoniaque est substitué au nitrate de soude, il faut réduire d'un quart la quantité utilisée pour la même surface.

En effet, le nitrate dose de 15 à 16 % d'azote et le sulfate d'ammoniaque de 20 à 21 %. — Deville.

Yonne (24 *avril*). — Cette fois nous tenons le temps sec et le vent du Nord... et déjà on se plaint que la terre durcit trop vite. Le labour soulève des mottes.

C'est tout de même un bon temps pour la vigne en pleurs depuis huit jours.

Puisse le vent du Nord subsister un mois comme cela lui arrive souvent en avril-mai et nous éviterons les maladies, mais pas les gelées. — P. L.

COURS DES VINS

Paris. — Vins rouges du Midi, 125 à 140 francs l'hectolitre; vins blancs, 210 et 250 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 360 à 400 francs, blanc 400 à 425 fr. et le litre de 1 fr. 95 à 2 fr. 50. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 45 francs : vin de table, rouge 1er choix, 395 francs; 2e choix, 385 francs; 3e choix, 375 fr.; vin blanc de comptoir, 435 à 460 francs; piccolo et vin de carafe, 420 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 francs l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime.

Midi. — *Nîmes* (21 *avril*) : En raison des fêtes, pas de marché.

Montpellier (22 *avril*). — Vins rouges, 8° à 10°, 72 à 80 francs; Montagne, 84 à 88 francs; rosé, 90 à 105 francs; blanc, 100 à 120 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 750 francs; marc à 86°, 560 francs; eau-de-vie à 52°, 480 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 300 francs.

Perpignan (20 *avril*). — De 75 à 93 francs suivant qualité.

Béziers (25 *avril*). — Vins rouges de 70 à 87 francs; vins rosés de 80 à 90 fr.; vins blancs de 90 à 110 francs. Trois-six de vin 86°, 800 francs; eaux-de-vie de Béziers 52°, 500 francs; trois-six de marc 86°, 600 francs; eau-de-vie de marc 52°, 380 francs.

Algérie. — Cote officielle de la Chambre d'Alger (28 avril). — Vins algériens nus, quai Alger : 62 à 76 francs suivant degré; blancs, 66 à 85 francs.

Sud-Ouest. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.100 à 1.200 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.300 à 1.500 francs le tonneau; grands vins blancs aux environs de 6.000 francs, les Yquem revendus à 10.000 francs; vins rouges, bourgeois, 2.400 à 2.600 francs; 3.000 et 3.500 francs pour les troisièmes et seconds crus. — *Dordogne :* de 1.050 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1.400 à 1.600 francs. — *Charentes :* 220 à 230 francs la barrique; grande Champagne, le degré distillation à 11 fr. 25. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 225 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 225 à 275 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 francs la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 fr. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 100 à 120 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 105 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 90 à 110 francs; les blancs, de 100 à 110 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 100 à 115 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 110 à 120 francs l'hectolitre.

Est. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 325 à 350 francs; vins fins, 1.000 à 2.000 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 200 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 350 à 450 francs. — *Beaujolais :* 250 à 320 francs la pièce pour les ordinaires et 340 à 375 francs pour les supérieurs. — *Mâconnais :* les 1918, 250 à 325 francs la pièce pour les vins communs et 350 à 400 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 375 à 500 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 160 à 180 francs; les Arbois, de 175 à 200 francs; blancs, de 180 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 300 à 320 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 180 à 200 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 200 à 220 francs. — *Savoie :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs. — *Champagne :* Ay, 1.400 fr. à 1.500 francs la pièce; Avenay, 900 francs; Vertus, 1.200 francs; Bouzy, 1.500 fr. (cuvée), soit 4 francs le kilogramme de raisin.

Centre et Ouest. — *Anjou :* Vins rouges, 250 à 300 francs pour les ordinaires et 300 à 400 francs pour les cuvés; vins blancs, de 225 à 400 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 350 à 400 francs et 400 à 500 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 225 à 250 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 230 à 300 fr. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 100 à 150 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 130 francs l'hectolitre. — *Allier :* 280 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre.

Céréales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 68 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr, les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr., méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, 53 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 53 fr. 70. Chicago, incoté ; Buenos-Ayres, 28 fr. 34.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 150 à 180 fr. les 100 kilogrammes. — Pommes de terre, de 32 à 50 fr. les 100 kilogrammes, gare départ. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 75 à 90 fr. ; paille d'avoine, 70 à 75 fr. ; foin, 220 à 240 fr. ; luzerne, 240 à 260 fr. — Caroubes, 65 fr. — Graines (marque B) de trèfles, 475 francs ; de luzerne, 300 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* 545 fr. (Lyon) les 100 kilogrammes. — *Lin :* 430 fr. — *Colza :* 550 fr. — *Arachides :* 375 fr. — *Suifs :* à 195 fr. — *Miels :* Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, 800 francs ; Trois-six, Midi, à 86°, 750 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 170 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 10 à 6 fr. 76. — Veaux, 6 fr. à 10 fr. — Moutons, 6 fr. à 11 fr. 60. — Porcs, 5 fr. 60 à 6 fr. 19.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels aux nos 1281 et 1282. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 31 fr. ; superphosphate minéral 16/18, 26 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 14 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, détaxés : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 500 à 1.500 fr. — Fraises d'Hyères, 25 fr. la corbeille. — Pommes, 130 à 300 fr. — Noix, 100 à 200 fr. — Oignons, 60 à 100 fr. — Asperges, 200 à 350 fr. les 100 kgr. — Ail, 400 à 800 fr. — Carottes, 30 à 40 fr. — Navets, 30 à 50 fr. — Epinards, 40 à 90 fr. — Choux-fleurs du Var, pièce, de 0 fr. 55 à 2 fr. 50. — Citrons, 30 à 50 fr. — Oranges, de 40 à 80 fr. — Dattes, 120 à 180 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du 20 au 26 avril 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	21 »	10 »	15. 5	»	....20....	17 »	4 »	10. 5	»
Lundi.....	18 »	2 »	10 »	»	....21....	20 »	6 »	13 »	»
Mardi.....	12 »	1 »	6. 5	»	....22....	18 »	4 »	11 »	»
Mercredi..	14 »	1 »	7. 5	»	....23....	15 »	2 »	8. 5	»
Jeudi.....	14 »	1 »	7. 5	0	....24....	13 »	3 »	8 »	»
Vendredi..	10 »	3 »	6. 5	2	....25....	17 »	7 »	12 »	1
Samedi....	11 »	4 »	7. 5	»	....26....	13 »	2 »	7. 5	»
	STRASBOURG					BORDEAUX			
Dimanche.	17 »	6 »	11. 5	»	....20....	19 »	8 »	13. 5	»
Lundi.....	17 »	1 »	9 »	»	....21....	20 »	7 »	13. 5	»
Mardi.....	11 »	1 »	6 »	»	....22....	17 »	3 »	10 »	»
Mercredi..	9 »	— 3 »	3 »	»	....23....	16 »	4 »	10 »	»
Jeudi.....	10 »	0 »	5 »	0	....24....	15 »	3 »	9 »	»
Vendredi..	7 »	3 »	5 »	3	....25....	17 »	6 »	11. 5	0
Samedi....	8 »	3 »	5. 5	0	....26....	14 »	2 »	8 »	»
	LYON					NANTES			
Dimanche.	18 »	8 »	13 »	»	....20....	19 »	9 »	14 »	»
Lundi.....	19 »	7 »	13 »	»	....21....	17 »	3 »	10 »	»
Mardi.....	15 »	2 »	8. 5	»	....22....	12 »	3 »	7. 5	»
Mercredi..	14 »	0 »	7 »	»	....23....	14 »	2 »	8 »	»
Jeudi.....	10 »	2 »	6 »	»	....24....	14 »	5 »	9. 5	»
Vendredi..	6 »	1 »	3. 5	7	....25....	14 »	4 »	9 »	»
Samedi....	8 »	2 »	5 »	0	....26....	13 »	5 »	9 »	»
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	20 »	11 »	15. 5	»	....20....	18 »	10 »	14 »	»
Lundi.....	25 »	» »	12. 5	»	....21....	18 »	11 »	14. 5	»
Mardi.....	21 »	10 »	15. 5	»	....22....	20 »	13 »	16. 5	»
Mercredi..	16 »	4 »	10 »	»	....23....	21 »	13 »	17 »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	....24....	16 »	9 »	12. 5	»
Vendredi..	17 »	7 »	12 »	»	....25....	16 »	10 »	13 »	»
Samedi....	14 »	2 »	8 »	»	....26....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE — LAINE

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN TABLETTES
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX 10 FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 *tabl. pour* 50 *hectolitres.*

EN POUDRE
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX 12 FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 *doses pour* 50 *hectolitres*

EN SOLUTION
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX 5 FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 *doses pour* 50 *hectolitres*

(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B.— S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES
PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.
BÉZIERS (Hérault)

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE
COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL
54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, etc.

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, PARIS (18e arrondt)

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULÉS**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 % d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

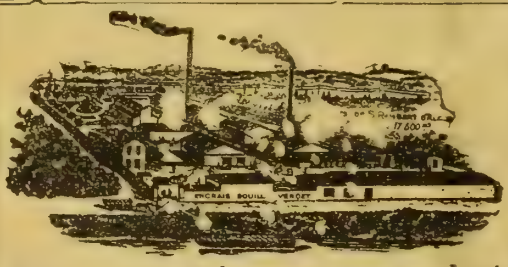
MAISON D. MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091 En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre Réelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.



ENGRAIS

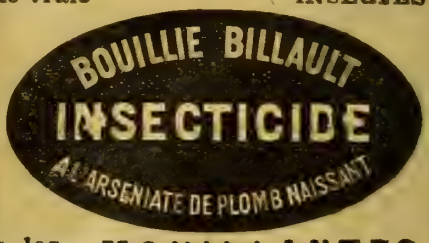
Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORTS

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France

FONDNÉE A VIENNE EN 1865 — Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné, Echantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

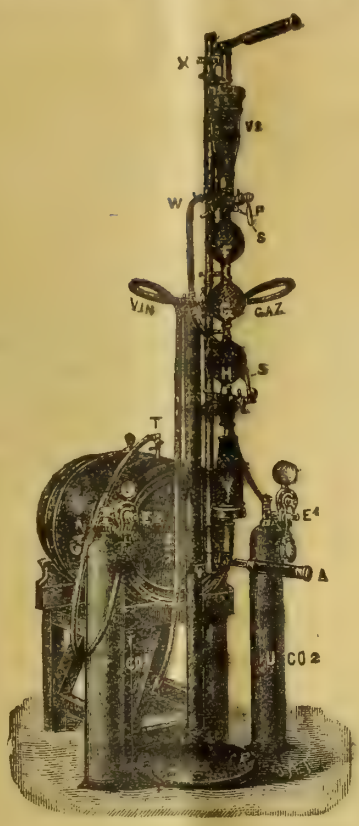
pour
la
Préparation
Instantanée
des

VINS
MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR

de la Société

des Viticulteurs

de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR
INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur.
Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure.
Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, Château de Mercey,
MONBELLET (S.-et-L.

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant, O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, CARPENTRAS (Vaucluse)

Souscription ouverte pour plantations Automne 1919 — Printemps 1920

ANALYSE GRATUITE DES TERRAINS

LA VIGNE NOUVELLE PAR LES HYBRIDES DIRECTS

Plants racinés et boutures des meilleurs Nos de Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Gaillard, Oberlin, Jurie, Castel, Malègue, Baco, Noah, sélectionné, etc.

Plusieurs milliers de boutures des Nos fameux de Seibel 4643, Baco no 1 et 22A

Gamay, Chaudenay et Fréau de 1 et 3 ans sur Gloire, 101[14], 3309 et 1202

Souscription pour plants greffés à livrer automne 1919, printemps 1920

Prix-courant et renseignements à **Cl. LETOURNEAU** propriétaire à BURGY (Sne-et-L

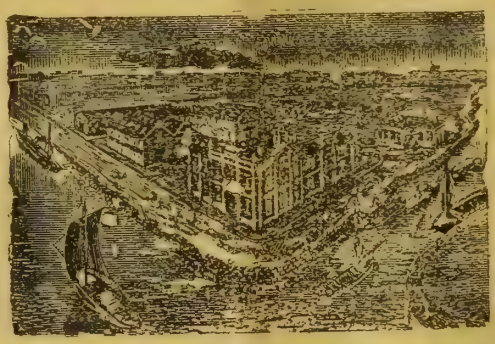
USINE DE S[illegible]-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE
ENGRAIS CHIMIQUES
SULFATE DE CUIVRE
Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE
SKAWINSKI



L'ETOILE
Poudre Médocaine pour faire la Bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS
TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS
pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs Soufflets pour la vigne

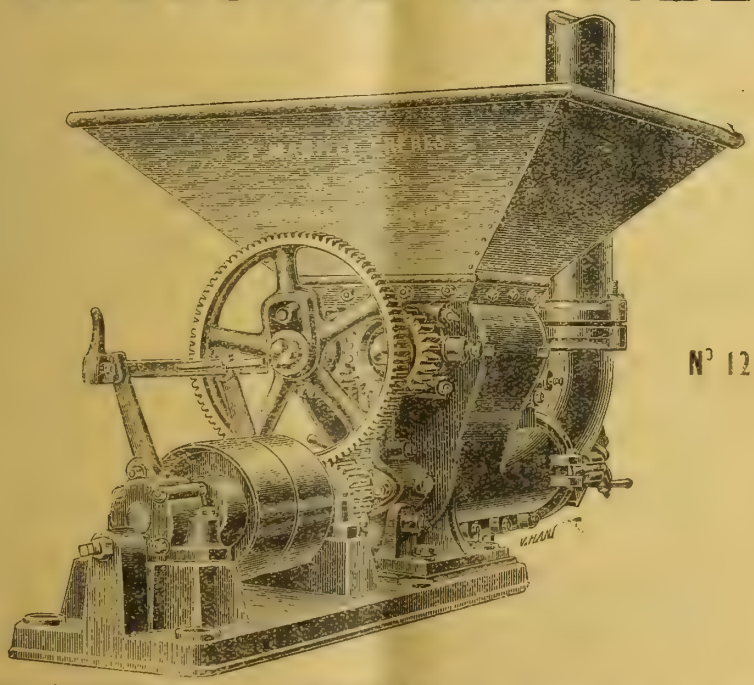
J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

TRACTEUR
CHAPRON

Le seul réalisant à ce jour le travail de la **vigne** et celui de la **petite culture** avec les **charrues** spéciales Chapron extensibles à relevage automatique.

Le tracteur **Chapron** tourne dans un rayon de 1m 40 et n'a qu'un mètre de large. — Demandez renseignements : **45, rue de la République, Puteaux.**

PRESSOIRS MABILLE



N° 12

FOULO-POMPE A VENDANGE (Blée S. G. D. G.)

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Les Établissements POULENC Frères

92, rue Vieille-du-Temple, 92 — **PARIS**

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la Pyrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIÈRES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales)

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, FABRICANT A AUBAGNE (B.-DU-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERA

DORDOGNE

Grandes CULTURES de tous VÉGÉTAUX

VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2.18, Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

Société des Pépinières Louis LEROY d'Angers

L. LEVAVASSEUR & L. COURANT, Propriétaires-Directeurs

Exporte annuellement, dans tous les pays du monde, plus de **25.000.000** de végétaux de plein air, en sujets de toutes forces et de tous genres, dont :

JEUNES PLANTS FRUITIERS, FORESTIERS ET CONIFÈRES

Pour Pépinières, Boisements et Clôtures.

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & D'ORNEMENT

ARBUSTES CONIFÈRES, ETC., ETC.

SPECIALITES. — *Arbres verts, résineux, Rosiers, Fusains, Hortensias, Magnolias, Pommiers à cidre et à couteau, etc., etc.*

Catalogue général (édition R. V.*) franco sur demande*

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRES LA GUERRE

Par P. VIALA, 2e édition avec 35 figures. — *Prix.....* 3 fr.

L'Engrais le plus puissant, c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

14 USINES

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31 / 4.47

Maison L.-A. ANGIBAUD *Fondée en 1877*

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

SEUL FABRICANT

LA ROCHELLE

Dosages garantis sur facture — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes, à **Besselue et Moulin Rompu**, et reliées entre elles et aux Chemins de Fer de l'Etat, par embranchements spéciaux.

La Cie du **Guano de poisson français** est la **seule** en France qui prépare les engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés dont elle a la propriété exclusive et un arrêt de la Cour d'Appel de l'année 1914 l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

La fabrique Louis-André **Angibaud** de **La Rochelle** a été créée par ce dernier en 1877. En 1912, elle est devenue la Cie du **Guano de poisson français**. M. **Angibaud** s'est adjoint comme associé M. **Jodet-Angibaud**, son gendre. Ce dernier dirige et exploite la maison avec la firme " Cie du **Guano de poisson français** ".

3 brevets d'Invention — 39 années de pratique et de perfectionnements.

Vente aux agriculteurs ✍ Brochure franco

ALAMBICS ET APPAREILS A DISTILLER

M. GUILLAUME Fils

à CLERMONT-FERRAND

(Puy-de-Dôme)

Demander le catalogue en signalant la Revue de Viticultur

VIGNES AMERICAINES

PRODUCTEURS DIRECTS -:- 500.000 boutures disponibles

Couderc 132×11, 7120; *Gaillard* nos 2, 157; *Seibel noir* 82, 128, 138, 156, 1000, 1020, 1077, 2007, 4643; *Seibel blanc* 2859, 2653, 5061, 5279; *Baco* 22A, 24-23 ou no 1; *Castel* 120, 1028, 1832; *Bertille-Seyve* 413, 822, 450.

BOUTURES PORTE-GREFFES -:- 800.000 boutures disponibles

Lot, Gloire, Riparia-Rupestris 101[14], 3306, 3309, 1202, 41B, 93-5, 161-49.

***BOUTURES** greffables racinés et greffés à **PRIX** réduits. — Authenticité garantie.*

S'adresser à :

M. Victor COMBES, adjoint au Maire,

VIRE, par **Puy-l'Evêque** (Lot).

Les Etablissements Spéciaux de Viticulture

E. SALOMON & Fils

THOMERY (S. et M.)

Doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs vignes

PRIX-COURANTS & CATALOGUE ENVOYÉS FRANCO

MÈCHES SOUFRÉES "LABOR"

COMPRIMÉES

Se consumant sans coulure, sans salir, sans déchet

Dosage régulier en acide sulfureux pur, 30 0/0 d'économie

Procédé Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Établissements Jane CHAMBON, 4, Boulevard d'Accès, 4 MARSEILLE

Échantillons gratuits sur demande.

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLACK ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.

En sachets : 2, 3 et 5 k.

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'institut* **La Claire**

à l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. BERTRAND. — Prix : 5 fr.

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'OIDIUM et du MILDEW.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis**, **Eudémis**, **Pyrale**, **Altise**, **Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome
62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

L'Appareil Mécanique de Culture et de Viticulture, indispensable à la petite et à la moyenne propriété est :

LA MOTO-CHARRUE "PAX" MODÈLE 1919

10 H-P, 1 mètre de large, 3 mètres de longueur

8.000 francs
(*sauf variations*)

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MÉCANIQUES
et de MATÉRIEL AGRICOLE
70, Quai d'Ivry, à IVRY-sur-SEINE
(*Revue de Viticulture*)

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE

Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. **FABRE** 1872-1899 — Vve G. **FABRE & Fils** 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "

Pulvérisateur à bât " Le GAULOIS "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " LE ZENITH "

Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " L'INDISPENSABLE "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS

Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES

Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets

MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT

Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol

PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTERICIDE, TRÈS PUISSANT

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :

Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882

Société des Agriculteurs de France, 1866; Exposition Internationale de Nice, 1884

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES

Épernay, 1861 et 1894; Bordeaux, 1895 ; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt GARDET, à APT (Vaucluse), ou à Lt GARDET, à ORAN (Algérie).

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Table des matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix : **10** *fr. et pour les Abonnés :* **5** *fr.*

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

AMÉLIORATION DES VINS
PAR
Sulfitage de la Vendange
ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le
BIO-SULFITE JACQUEMIN
Solution nutritive sulfitée titrée
A base de glycéro-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.
INVENTION G' GIMEL
Breveté S. D. G. D.
(Sulfitage et phosphatages simultanés)
Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.
affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 7 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur Bio-Sulfite *et* Multilevures à

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES
OU
Multilevures
RADIOACTIVES JACQUEMIN
PRÉPARÉES A
LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)
RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE
Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à M. Georges JACQUEMIN, O ✱, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de MALZEVILLE, près Nancy.

MAISON RECOMMANDÉE
M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1297 Paris, 8 Mai 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut,
Membre de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

P. Larue..... Le mendélisme et les hybrides producteurs-directs..... 289
Degans..... Essais de culture pratique de la vigne..... 295

Actualités. — La loi sur les appellations d'origine (H. A.). — A propos des Chambres d'agriculture (J. M.). — Journées de motoculture des Bouches-du-Rhône. — Renseignements statistiques sur les cultures les plus importantes dans les principaux pays de l'hémisphère septentrional (J. P.). — Créons des chemins (P. L.). — Eau de Javel et terre (P. L.). — Ronces fruitières (P. L.)..... 297

Revue commerciale. — Vignobles et vins : Les gelées noires en mai. — Correspondance de la Haute-Garonne ; Tarn (Jacques Tibbal); Yonne (P. L.); Vienne (Labergerie) ; Ain (F. C.); Algérie (P. R.); Bône (G. B.). — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nîmes, Montpellier, Perpignan et Narbonne, Béziers — Cours des principaux produits agricoles : Céréales, pommes de terre et légumes secs, fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne ; huiles d'olives, de lin, de colza; suifs, miels; esprits et sucres ; bétail ; engrais, tourteaux, etc..., fruits et primeurs... 299

Bulletin météorologique 304

La Revue de Viticulture paraît, à Paris, le JEUDI de chaque semaine; elle publie de nombreuses figures et planches en couleurs.

ABONNEMENTS

France et Colonies: Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

BUREAUX

35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).

Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES
DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

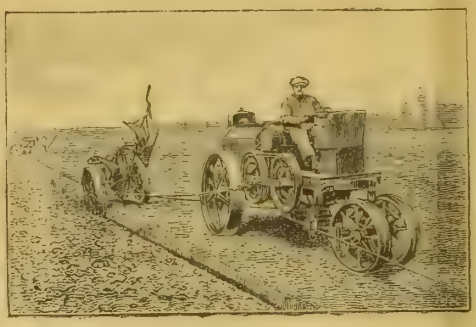
Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES
FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

TRACTEUR-TOUEUR AGRICOLE FILTZ



TYPE 30-40 H.P.

Fonctionne par TOUAGE en *toute puissance* et par *tous les temps* pour défonçage, labours profonds, fouillage, etc.

Fonctionne par TRACTION DIRECTE, sans virages ni compressions de fourrières, pour petits labours, extirpage, moissons, façons superficielles.

Pour tous Renseignements, Catalogues, etc., s'adresser à

MATÉRIEL DE CULTURE MODERNE

Société anonyme au capital de 5.000.000 de francs

PARIS (IXe) — 3, Rue Taitbout, 3 — PARIS (IXe)

Téléphone : CENTRAL 17-52.

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. BERTRAND. — Prix : 5 fr.

PHOSPHO-FERMENTOL
VINIFICATION RATIONNELLE
-AUGMENTANT:-
DEGRÉ, COULEUR
EXTRAIT SEC.
-EVITANT:-
CASSE. TOURNE
PIQÛRE.
-ASSURANT:-
CONSERVATION
IDÉALE.
PRODUITS OTTO.BÉZIERS.

SUPPRIMEZ

LA MAIN-D'ŒUVRE

AUGMENTEZ

LE RENDEMENT

en adoptant la

PRESSE CONTINUE

Catalogue n° 12
sur demande

MABILLE

à
AMBOISE
(Indre-et-Loire)

A. BOUDE * & FILS *, O. * MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés seuls ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. FABRE 1872-1899 — Vve G. FABRE & Fils 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "
Pulvérisateur à bât " Le GAULOIS "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " **LE ZENITH** "
Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " L'INDISPENSABLE "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS
Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES
Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLACK ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.
En sachets : 2, 3 et 5 k.

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, etc.

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**
anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pépinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfait authenticité et à la sélection de leurs plants.
Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.
Sélection et authenticité garanties.
Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, POITIERS

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Ecrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERGÈZE (Gard).

IL EST ESSENTIEL D'AJOUTER

à vos Bouillies l'action pénétrante, fixatrice et curative

du LYSOL

Le plus puissant des antiparasitaires désinfectants

ON RÉDUIT AINSI LE NOMBRE DES TRAITEMENTS, EN ASSURANT

UN TRÈS IMPORTANT SURCROIT D'EFFICACITÉ

Demandez aussitôt Renseignements

à la SOCIÉTÉ FRANÇAISE du "**LYSOL**", 65, Avenue Parmentier,

à IVRY-sur-SEINE (Seine), près Paris.

MARMONIER FILS

LYON

FOULOIRS — POMPES A MOUTS

ÉGRAPPOIRS — ÉGOUTTOIRS

PRESSOIR AMÉRICAIN

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du **NOAH** sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINES

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1919-1920
PRIX MODÉRÉS

GELÉES PRINTANIÈRES
MALADIES DE LA VIGNE

SULFATAGE ET SOUFRAGE

en une seule et même opération
faite au pulvérisateur
PAR L'EMPLOI DES PRODUITS

F. BARBAULT

BOUILLIE ET CUPROSULFURES

à base de *Cuivre, Soufre, Sulfure de Calcium, Naphtaline*, etc.

TRÈS GRANDE ÉCONOMIE

PARFAITS RÉSULTATS

Notice et tous Renseignements *franco* sur demande adressée à

F. BARBAULT

Pharmacien-Chim^ie, à MER (Loir-et-Cher).

ON DEMANDE VENDEURS et REPRÉSENTANTS

Maison J. BABOU, 10, rue Trinité, Limoux (Aude)

Usine spéciale pour la fabrication de la

BOUILLIE DU MIDI

Produit nouveau à base d'hydrocarbonate cuprique gélatineux. Radical contre les maladies cryptogamiques de la vigne. Une seule garantie :
Bouillie superieure à toutes les autres
Adhérence et *mouillabilité* parfaites, *suspension* constante, *efficacité* absolue.
Prix, conditions et références sur demande.

Usine spéciale pour l'Epuration et le Décuscutage des Graines de Luzerne et de Trèfle.

Graines de Luzerne extra, garantie sans cuscute, à 380 francs les 100 kgr.
Graines de Trèfle violet extra, garantie sans cuscute, à 730 francs les 100 kgs.
Graines de Sainfoin dite *Esparcette*, à 60 francs le sac de 30 kgs.
Vesces Fourragères et autres graines sur demande et au cours.

La Maison demande des Représentants sérieux. De fortes remises sont accordées aux Syndicats.

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang { comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD. comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCÈS CONSACRÉ PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.
Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).
Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, nie avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

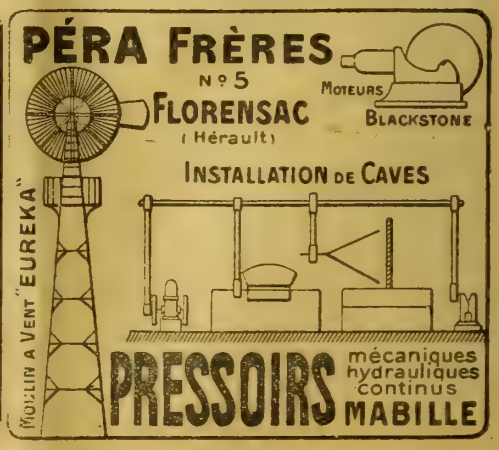
CUVES à **VIN**

RÉSERVOIRS
PLANCHERS
Etude de projets

TUYAUX
en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE

R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE

PÉRA FRÈRES
N° 5
FLORENSAC
(Hérault)



LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

pour
la
Préparation
Instantanée
des

VINS
MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS

Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR

de la Société

des Viticulteurs

de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR
INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime
complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur.
Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure.
Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, ✻ 6. **Château de Mercey, MONBELLET** (S.-et-L.

L'Appareil Mécanique de Culture et de Viticulture, indispensable à la petite et à la moyenne propriété est :

LA MOTO-CHARRUE "PAX" MODÈLE 1919

10 H-P, 1 mètre de large, 3 mètres de longueur

8.000 francs

(*sauf variations*)

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MÉCANIQUES

et de MATÉRIEL AGRICOLE

70, Quai d'Ivry, à IVRY-sur-SEINE

Se recommander de la *Revue de Viticulture*.

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot.**— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis**, **Eudémis**, **Pyrale**, **Altise**, **Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome

62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

DUCHESNE ET Cie

273, Rue Paul-Bert — LYON

Rapidité — Commodité
Exactitude — Aucun poids

Catalogue général sur demande

LA LYONNAISE

Spécialité de Bascules pour VINS et pour tous usages. Bascules à bétail, Pont à bascules pour Communs, Balances, etc.

Vous pouvez redonner la

VIE A VOS VIGNES

AVEC

60 grammes

DE

RADIOACTIF

RENSEIGNEMENTS ET COMMANDES :

Comité technique et agricole du RADIOACTIF B. D. R.

13, rue Vignon, PARIS

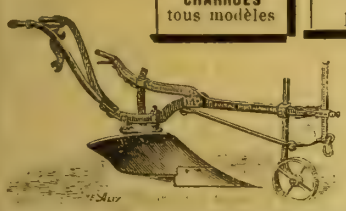
ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGEAIS (Indre-et-L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

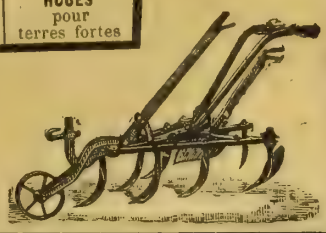
HOUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



Société des Pépinières Louis LEROY d'Angers

L. LEVAVASSEUR & L. COURANT, Propriétaires-Directeurs

Exporte annuellement, dans tous les pays du monde, plus de **25.000.000** de végétaux de plein air, en sujets de toutes forces et de tous genres, dont :

JEUNES PLANTS FRUITIERS, FORESTIERS ET CONIFÈRES

Pour Pépinières, Boisements et Clôtures.

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & D'ORNEMENT

ARBUSTES CONIFÈRES, ETC., ETC.

SPECIALITES. — *Arbres verts, résineux, Rosiers, Fusains, Hortensias, Magnolias, Pommiers à cidre et à couteau, etc., etc.*

Catalogue général (édition R. V.) *franco sur demande*

CASSAN FILS Constructeur BOURGOIN (Isère)

170 Médailles Or, Argent, etc. — Médaille d'Or Exposition universelle Paris 1900

LOCOMOBILES à foyer démontable. Breveté S. G. D. G.

BATTEUSES pour moyenne et grande culture. pour céréales et graines fourragères.

PRESSOIRS "LE FRANÇAIS", à SOLETTE HYDRAULIQUE et à BIELLES ARTICULÉES

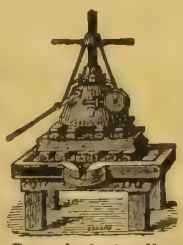
PRESSOIRS CONTINUS

FOULOIRS à VENDANGE

PRESSES à HUILE

Locomobile

Demander le Catalogue général



Pressoir hydraulique

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Rétablissement du service P.-L.-M. d'excursions dans la forêt de Fontainebleau. — La Compagnie P.-L.-M. rétablit, à partir du jeudi 17 avril jusqu'au dimanche 2 novembre 1919, le Service d'excursions par auto-cars qu'elle avait organisé avant la guerre pour la visite de la forêt de Fontainebleau.

Ce service, en correspondance directe avec les trains de et pour Paris, comprend deux circuits quotidiens dont l'un (matinée) comporte une excursion dans la partie nord de la forêt et l'autre (après-midi) une excursion dans la partie sud. Déjeuner à Fontainebleau.

Indépendamment de ces deux circuits, il sera mis en marche les jeudis, dimanches et jours fériés, un 3e circuit comprenant les parties nord et sud de la forêt avec arrêt à Barbizon pour le déjeuner.

Demander le prospectus spécial à l'Agence P.-L.-M. de renseignements, 88, rue Saint-Lazare ou aux autres bureaux de la Compagnie P.-L.-M.

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, Fabricant a AUBAGNE (B.-du-R.)

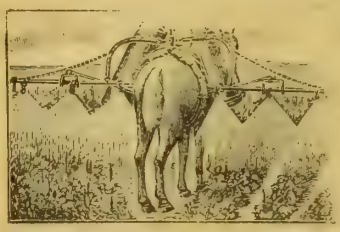
Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

FONDERIE, ATELIERS DE CONSTRUCTIONS

L. NICOLAS & FILS, à AGEN (L.-et-G^nne)

Fouloirs à vendange perfectionnés — Pompes spéciales pour le Vin

ARROSAGE, PURIN, IRRIGATION, ÉPUISEMENT JUSQU'A 36.000 LITRES A L'HEURE



Pulvérisateur

à BAT

à quatre

cylindres

verticaux

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco. — Vente garantie

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2.18, Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANNÉE

Simplon-Orient-Express, Bordeaux-Milan. — Les réseaux P.-L.-M. et P.-O. se sont mis d'accord avec les chemins de fer de l'Etat italien, les chemins de fer serbes et les chemins de fer roumains pour mettre en service, à partir du 15 courant, un grand train pour assurer les relations de la France et de l'Italie avec l'Orient.

En attendant l'établissement d'un train de luxe entre Londres, Paris et les capitales de l'Orient, il est réalisé une première étape dans les conditions indiquées ci-après :

1° Train de luxe « Simplon-Orient-Express » entre Paris et Trieste : Paris, départ 21 heures; Dijon, départ, 1 h. 50; Lausanne, arrivée 6 h. 35; Milan, arrivée 14 h. 40; Venise, arrivée 19 h. 40; Trieste arrivée 23 h. 30.

2° Train affluant de Bordeaux et Lyon : Bordeaux-Bastide, départ 7 h. 30; Limoges, départ 11 h. 41; Lyon, départ 22 h. 20; Aix-les-Bains, arrivée 1 heure; Turin, arrivée 10 h. 15; Milan, arrivée 14 heures. 1re et 2e classes, vagon-restaurant entre Bordeaux et Lyon, vagons-lits, 1re classe entre Bordeaux et Milan.

3° Prolongement du train de luxe Paris-Trieste par train de 1re classe sur Belgrade et Bucarest : Trieste, départ 0 h. 15; Zagreb, arrivée 7 h. 10; Vinkovce, arrivée 13 h. 20; Szegedin, arrivée 18 heures; Bucarest, arrivée 16 h. 30; Belgrade, arrivée 18 heures.

A. ARNAL & Cie

NARBONNE, 2, quai d'Alsace, Tél. 1-90
CARCASSONNE, 13, boul. Omer-Sarraut, Tél. 2-93

ÉMULSION PYRALICIDE ARNAL

EFFICACITÉ

PLUS DE CHAUX
LUS DE CARBONATE
LUS D'ARSÉNIATE DE SOUDE
LUS D'ACÉTATE DE PLOMB
LUS DE NICOTINE

SIMPLICITÉ

PRÉPAREZ VOS BOUILLIES A

L'ARNALINE

PROCÉDÉ LUCIEN SEMICHON

2 kilos de Sulfate de Cuivre et 4 litres d'**ARNALINE**
dans CENT LITRES D'EAU détruisent

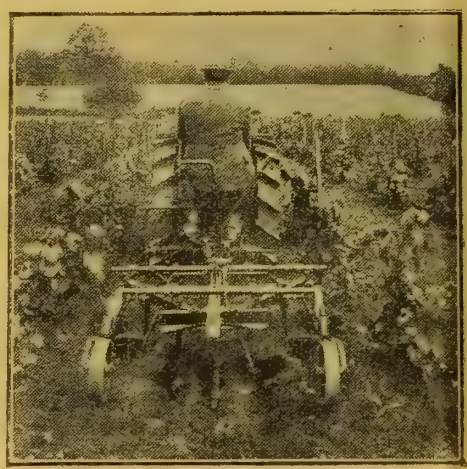
MILDIOU	PYRALE	COCHYLIS	EUDÉMIS

EFFECTUEZ VOS POUDRAGES A

L'AÉRO

1er Prix au Concours de Montpellier 1913

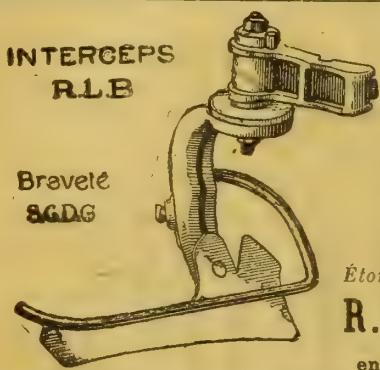
NOTICES ENVOYÉES SUR DEMANDE



TRACTEUR
CHAPRON

Le seul réalisant à ce jour le travail de la **vigne** et celui de la **petite culture** avec les **charrues** spéciales Chapron extensibles à relevage automatique.

Le tracteur **Chapron** tourne dans un rayon de 1m 40 et n'a qu'un mètre de large. — Demandez renseignements : **45, rue de la République, Puteaux.**



Vignerons !!!

Révolution dans la culture de la vigne

PAR L'**INTERCEPS R. L. B.**

Travail automatique des rangs
Économie de main-d'œuvre 20 à 30 fr. par jour

L'INTERCEPS R.L.B. à soc équilibré

Diffère de tout ce qui a été fait jusqu'à ce jour
Étonne par sa simplicité - Surprend par son rendement

R. LAIGRET, Inventeur-Constructeur
14, r. d'Artois, Blois (L.-et-Ch.)

Catalogues et renseignements envoyés sur demande - Nombreuses références

ALAMBICS ET APPAREILS A DISTILLER

M. GUILLAUME Fils

à CLERMONT-FERRAND

(Puy-de-Dôme)

Demander le catalogue en signalant la Revue de Viticulture.

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VIN à courant continu, à bras et au moteur. — **ROBINETTERIE**
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à haute vitesse pour moteurs rapides.
Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1.600.000 fr. — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS

M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

Cie RAOUL PICTET

28, rue de Grammont. Paris

Machines frigorifiques "PICTET"

Anhydride sulfureux "PICTET"

Solution normale "PICTET"

SULFOPHOSPHATE HUBERT

LA LITTORALE

BEZIERS

SEUL CONCESSIONNAIRE

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée nº 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.

SAINT-LOUP (Marseille).

26e Année. — Tome L N° 1297 Paris, 8 Mai 1919.

REVUE DE VITICULTURE

LE MENDÉLISME ET LES HYBRIDES PRODUCTEURS-DIRECTS

A la veille de la guerre, nous recevions de M. Eugène Kuhlmann, directeur de l'Institut viticole de Colmar, un article sur l'avenir de la sélection, des semis et de l'hybridation de la vigne, extrait de la revue *Weinbau* de Mayence (1914). Notre traduction est restée en souffrance. Elle redevient d'actualité, non seulement pour profiter à nouveau des travaux alsaciens, mais aussi parce que les mathématiques des théories de l'hérédité sont aujourd'hui très discutées, en particulier par l'Ecole française (Yves Delage, *Revue Scientifique*, février-mars 1919).

L'esprit clairvoyant d'un Alsacien est un des premiers qui ait critiqué ouvertement les nouveaux dogmes, en se basant sur les multiples expériences d'hybridation viticole. Oberlin est décédé durant la guerre. C'est, pour nous, une satisfaction d'avoir publié son dernier mémoire sur la Reconstitution sans greffage ; et un technicien ne saurait résister à l'émotion en recevant de son émule de Colmar ce précieux témoignage : « Souvent pendant cette longue guerre, et quand les canons et les mines tonnaient dans nos environs, que ma petite demeure tremblait, je pensais à vous, au « dernier Français » qui m'avait fait le plaisir de sa visite (16 juillet 1914). Et quand les journaux boches célébraient des victoires, mon cœur saignait et j'avais malgré tout la ferme conviction que les peuples et le temps ne manqueraient pas d'amener la défaite et l'anéantissement de la race hautaine et barbare de nos vils oppresseurs... M. Ostermeyer, de Rouffach, dès fin juillet, douze jours après votre visite, a été évacué en Bochie... on ne l'a lâché qu'après l'armistice. »

Un accident et le surmenage empêchant M. Kuhlmann, redevenu Français, de mettre au point son étude, nous donnons ci-après notre traduction condensée. — P. L.

*
* *

« **D'abord des exemples.** — Lorsque l'on croise deux vignes d'Europe (*Vitis vinifera*) on obtient le plus souvent des bâtards qui se rapprochent beaucoup plus du père que de la mère. La chose se passe différemment quand on croise des Vinifera avec des Américains. Comme ces derniers sont beaucoup plus robustes que les Européens, l'hybride possède le plus souvent les caractères de l'américain, qu'il ait joué le rôle de père ou celui de mère.

Comme exemples de croisements entre européens, nous donnerons les hybrides suivants :

Goldriesling, obtenu en fécondant le Riesling tardif par le Muscat de Courtiller

et semant le produit obtenu. L'hybride Goldriesling possède une maturité hâtive, la couleur jaune brun des raisins et la coloration du bois du père, cependant que les feuilles tiennent du Riesling.

Fernand a hérité sa précocité et la forme de ses baies du Précoce de Malingre, cependant que la couleur chair des raisins provient du Caleb tardif.

Palestine I à IV possèdent des raisins blancs mais mûrissant plus tôt que ceux du Mayorquin (mère), cependant que les numéros V et VI sont noirs et précoces comme le père (Pinot précoce). Les feuilles du numéro VI sont très grandes et plates comme celles du Mayorquin.

Tous ces cépages auxquels on pourrait ajouter le Bon Kniperlé et le Kniperlé doux possèdent donc à la fois des caractères des deux ancêtres.

Par contre, les hybrides producteurs-directs d'Oberlin : Riparia × Gamay e Gamay × Riparia, Madeleine royale × Riparia; les hybrides de l'Institut : Goldriesling × Riparia Gloire (Saint-Sauveur), Riparia Millardet × Riesling, Millardet 101-14 × Kniperlé, etc., fournissent la preuve que les Américains forts et sains donnent la dominante lorsqu'on les croise avec des cépages européens.

Cela paraît à première vue confirmer les théories de Mendel, sur l'hybridation de deux variétés de la même espèce.

Le mendélisme. — Dans son ouvrage sur le mendélisme, Punett rappelle que Mendel a croisé de préférence des pois, des haricots et du blé parmi les plantes ; des lapins et des poulets, dans le règne animal. Des résultats obtenus il a tiré des lois devenues célèbres. Mais *chez la vigne les organes de la fécondation sont tout à fait différents de ceux des plantes citées.* On a suivi du reste beaucoup moins de caractères que nous n'en exigeons en viticulture. Aussi nos résultats échappent-ils pour la plupart aux règles du mendélisme.

Punett écrit : « Si on croise une variété indemne avec une qui ne l'est pas, on obtient un hybride accessible à la rouille »; il s'agit de blés et ce serait une preuve qu'une variété possède un caractère *récessif* vis-à-vis de l'autre. Mais celà ne se produit pas toujours dans l'hybridation de la vigne. Les nombreux croisements d'européens avec les américains résistants n'ont donné que des variétés non ou peu résistantes aux maladies. Il en est de même des hybrides entre viniferas : on sait que la Madeleine royale n'est attaquée que tardivement par le peronospora. A l'Institut viticole de Colmar nous avons croisé cette variété avec Boskokri, cépage européen très résistant. Les deux hybrides obtenus de ce croisement, Boskolena et « Raisin splendide », possèdent une résistance au moins aussi forte que le Boskokri. Dans ce cas le caractère d'immunité n'a pas paru rétrograde ou récessif. Au contraire le cépage sain a influencé le cépage sensible et joué le rôle de *dominante*. La théorie de Mendel n'est donc pas juste sur ce point.

Punett écrit encore : « Un croisement entre un lapin noir et un blanc donne des gris en seconde génération. » Cette donnée est sans fondement en ampélographie, au moins d'après ce que j'ai observé depuis 30 ans que je pratique l'hybridation. Si on croise des cépages blancs avec des noirs, on obtient ou des blancs ou des noirs, comme dans le cas de Palestine par Pinot précoce (C'est du reste la règle dans le règne animal). Si nous semons des pépins de cet hybride,

nous avons encore en seconde génération la couleur de l'un des parents ou celles des deux, ou bien celles des grands-parents et très rarement la couleur d'un voisin de la même famille. Nous reviendrons là-dessus.

On lit dans le même ouvrage sur le mendélisme (page 88) que l'hybridation *de la vigne* s'opère « presque exclusivement d'après une méthode empirique ». On ne peut pourtant contester que des hybrideurs distingués comme Oberlin, Couderc, Millardet, Seibel, etc., ont obtenu des résultats importants sur les cépages européens ou américains. L'Institut viticole de Colmar a précisément dans ces dernières années créé les hybrides européens mentionnés plus haut tous usités dans la reconstitution viticole; et que dire des hybrides *porte-greffes* de Couderc (3306, 3309, 1202, 93-5), de Millardet (101-14) et de Grasset (420 A).

La création des producteurs-directs. — *Si du côté des « producteurs directs » on est moins avancé, c'est qu'il s'agit toujours de croisements américo-européens ou réciproquement, individus de genres, d'espèces et non seulement de variétés différentes.*

On sait que dans les races humaines les croisements donnent en général des êtres plus mauvais que leurs parents. C'est également le cas des hybrides.

Dans ce croisement, il y a lieu de tenir compte de nombreux facteurs et, puisqu'il a *tendance péjorative*, il faut continuer les croisements dans l'espoir d'améliorer tel ou tel caractère; *les lois de Mendel ne sont guère applicables.*

On exige d'abord des hybrides producteurs-directs une résistance suffisante contre le Phylloxera et les maladies cryptogamiques. Ensuite ils doivent supporter des doses croissantes de calcaire, posséder une résistance suffisante à l'hiver, ne pas débourrer trop tôt et naturellement porter une récolte raisonnable et fournir un produit agréable, sans goût exotique.

Si les théories de Mendel ne s'appliquent pas à l'hybridation de la vigne comme à celle des pois, haricots et blés, c'est que nous croisons des cépages dont nous ne connaissons pas les propres ancêtres.

Pratique de l'hybridation. — En pratique, il y a de multiples précautions à prendre. On choisit un certain nombre de jeunes plants d'après des remarques ampélographiques. Ce n'est qu'au bout de trois à cinq ans que l'on pourra juger si les vignes possèdent des fleurs mâles, femelles ou hermaphrodites.

La plupart des cépages à feuillage résistant ne possèdent que des fleurs unisexuées. Mais le cas le plus compliqué est celui où tous les plants provenant du premier semis étant aptes à être élevés doivent être employés, car on hésite à en éliminer un qui serait peut-être justement « l'oiseau bleu » recherché.

Puis le praticien se trouve placé dans un dilemme. S'il ne pulvérise pas au sulfate de cuivre ses jeunes plants, ceux qui possèdent surtout du sang européen disparaissent. S'il traite contre le Mildiou, il ne saura pas lesquels sont résistants ou non.

Pour arriver sûrement au but, en particulier pour éprouver la résistance de chaque cépage, il serait donc nécessaire de dépenser plusieurs millions, d'occuper une cinquantaine d'hectares et de poursuivre l'opération pendant plusieurs dizaines d'années, mais Rome n'a pas été fait en un jour!

Jusqu'ici on n'a pas encore obtenu d'hybrides producteurs-directs dont la qualité atteigne celle de nos Riesling, Traminer, Klevner, etc.

Dès le congrès des hybrides à Lyon il y a une douzaine d'années, les autorités viticoles françaises faisaient ressortir que la greffe n'était qu'un moyen transitoire et que l'avenir de la viticulture était dans la création d'hybrides résistants. Cette opinion ne peut qu'être renforcée aujourd'hui, car d'une part la production des vignes greffées a été en diminuant et d'autre part l'hybridation a fait des progrès depuis cette époque.

Hybrides de l'Institut viticole.

L'Institut viticole de la Ville de Colmar est entré dans la voie des hybridations sans d'ailleurs appliquer les théories de Mendel. Bien entendu, il ne possédait ni millions de capitaux, ni grandes surfaces. On s'est appliqué surtout à obtenir les hybrides blancs par tous les moyens possibles. En fait on est arrivé à un succès appréciable dans ces dernières années par les Gamay × Riparia 702 A, 702 B et 702 C (trois hybrides producteurs directs blancs), Rupestris du Lot × Madeleine Royale, Goldriesling × Riparia gloire, Goldriesling × Rupestris metallica, Millardet 101-14 (resemé) × Kniperlé et d'autres.

Non seulement on a suivi des semis et des hybridations simples, mais des raisins d'hybrides dont les fruits laissaient à désirer furent resemés.

Les plus connus parmi les créations d'Oberlin sont les trois hybrides producteurs directs : Riparia × Gamay 595, 604, 605. En Bourgogne, ils trouvent une certaine extension (en particulier le 595) dans les départements de Saône-et-Loire et Côte-d'Or.

Des pépins de ces trois variétés furent maintes fois semés, mais sans résultat positif. Cette troisième génération rappelait en partie l'espèce sauvage de Riparia avec le plus souvent des fleurs mâles et quelques fleurs femelles, et les autres espèces où dominait le sang européen avec les caractères du Gamay furent atteintes par les maladies cryptogamiques en proportion encore plus élevée que la variété mère et montrèrent une misérable croissance. On n'a pas observé d'hybride dans lequel les caractères des deux parents soient mélangés. Il est douteux que le créateur du mendélisme en ait vu. Mentionnons toutefois le fait que la qualité du produit et des raisins ne peut être jugée qu'au bout d'un certain nombre d'années et seulement quand on a pu sélectionner chaque type. Combien d'années la viticulture en souffrance devrait-elle encore attendre pour une réussite aléatoire des semis effectués d'après les lois de Mendel, puisqu'il semble très douteux, d'après les expériences faites à ce jour, que l'on puisse obtenir après quatre générations une amélioration des nouvelles variétés obtenues.

A l'Institut viticole de Colmar, le semis de Gamay × Riparia 702 d'Oberlin a donné des résultats curieux. De ce cépage à raisin noir sont issus trois types différents à raisin blanc : 702 A, 702 B, 702 C. A et C résistent complètement aux maladies cryptogamiques, Peronospora et Oïdium, tandis que chez B domine le caractère européen.

Que par le semis de raisins noirs dont les deux souches Gamay et Riparia étaient noires, on ait obtenu un raisin blanc, cela s'explique par le fait que, dans la famille du Gamay, se trouvent aussi des proches parents à raisins blancs :

Gamay blanc et Melon blanc. Un couple de nègres *purs* n'a jamais mis au monde un rejeton blanc!

Gamay × Riparia 702 A possède une croissance très forte, des feuilles solides, brillantes, en forme de lierre, supramoyennes, qui restent saines, sans traitement, de même que les raisins. La souche est assez fertile, portant deux ou trois grappes par sarment. Malheureusement ces dernières sont à peine moyennes et à petites baies. Leur saveur est bonne et sans goût exotique.

De cette belle variété résistante on a obtenu par semis en 1912 et aussi l'année précédente de grosses grappes à gros grains et on espère ainsi améliorer le rendement de génération en génération.

Les Gamay × Riparia et les lois de Mendel. — Il apparaît donc, dès la troisième génération des deux cépages Gamay × Riparia, que la loi de Mendel n'est pas suivie.

702 B possède des feuilles très grandes, des raisins gros et blancs à grosses baies. Mais, comme le sang européen domine trop, il y a lieu d'en poursuivre le semis.

702 C est, par contre, complètement indemne de maladies cryptogamiques, porte des raisins à goût agréable, mais la végétation laisse à désirer.

Nous songeons maintenant à hybrider ces trois variétés entre elles et avec d'autres cépages blancs.

Nous avons fait également d'autres hybridations que nous croyons inutile de rappeler ici.

La pratique du mendélisme semble donc peu utile puisqu'elle exigerait un demi-siècle pour donner des résultats tangibles.

L'avenir de la viticulture ne peut être assuré que par l'obtention d'hybrides producteurs-directs résistants et de bonne qualité. Nous espérons y parvenir dans un avenir rapproché à l'Institut viticole et cela sans employer de grandes ressources en argent ni en terre (1).

La viticulture peut se préparer à utiliser ces *produits de l'empirisme!* De leur côté les mendéliens pourront travailler pour nos petits-enfants et obtenir des cépages encore préférables.

Opinion d'Oberlin. — Voici l'avis de l'éminent viticulteur alsacien :

« Il serait téméraire de vouloir lutter contre le mendélisme. Le mendélisme existe. Il est certain que Mendel a rendu de grands services à la cause de l'hybridation en permettant surtout de prévoir le résultat de croisement entre espèces *de même famille.*

« Mais c'est une erreur que de qualifier de *loi* la théorie de Mendel. La nature ne se laisse pas ainsi dominer par l'homme. Elle fait ses lois elle-même. La loi de descendance est vieille comme le monde.

« Mendel ne l'a pas créée, il l'a étudiée et contrôlée systématiquement par de multiples expériences. Mais nous ne devons pas perdre de vue que *Mendel n'a opéré qu'avec des plantes annuelles et presque toujours avec des individus qui ne*

(1) Les travaux continués en pleine guerre ont conduit à des vins encore meilleurs que le produit des Oberlin. Les nouveaux cépages recevront les noms des libérateurs de l'humanité.

différaient entre eux que sur un point ou deux, par exemple pois à fleurs rouges et pois à fleurs blanches.

« En viticulture, il s'agit de plantes ligneuses pérennes, ce qui change déjà la question. Nous concédons toutefois que, si nous croisons des cépages proches parents ne différant que par un ou deux points, nous pouvons obtenir facilement par l'hybridation les résultats annoncés. C'est un fait que j'ai contrôlé depuis longtemps à l'époque où je m'occupais exclusivement du croisement de vignes européennes et nous pouvons l'observer encore chaque année à l'Institut viticole.

« Mais on obtient un résultat tout différent si on croise un cépage de l'espèce Vinifera avec une variété américaine.

« Il ne s'agit plus ici de considérer seulement une ou deux propriétés différentes, mais plus de dix dont les unes disparaissent et les autres se maintiennent de telle sorte que le nombre d'individus différents que l'on peut obtenir est immense.

« Du reste, Mendel lui-même a exprimé l'idée qu'*il est impossible de prévoir des sélections avec quelque chance de succès quand le nombre de propriétés ou de caractères indépendants est trop grand*. Autrement dit, *sa loi de descendance* cesse d'être applicable.

« Si certains novices, qui n'ont pas encore réalisé d'hybridation et se sont contentés de la combattre, veulent faire croire aujourd'hui à tout le monde que la loi de Mendel permet d'aboutir sûrement à la création de cépages résistants, nous savons par nos expériences effectuées durant de longues années qu'il n'en est pas ainsi. »

Du reste, dans son ouvrage (1913), L. Blaringhem, professeur à la Sorbonne, rappelle que pour sept couples possédant des propriétés différentes, la série complète que l'on peut obtenir est au minimum de 16.384 individus qui se divisent en 2.187 formes déterminées, desquelles deux seulement sont représentées par un seul individu. Dans ces 16.384 produits de semis, il faut prendre garde de ne pas laisser passer le *Messie* attendu par la viticulture; car tout le travail aurait été fait en pure perte.

Or, dans l'hybridation de la vigne, il ne s'agit plus seulement de sept caractères différents, mais bien d'une douzaine, de sorte que le nombre des combinaisons, qui croît très vite, devient pratiquement infini.

Il n'y a donc rien d'étonnant qu'en Alsace au moins la théorie de Mendel ait été laissée de côté par les hybrideurs.

Pour conclure, nous ferons ressortir que, jusqu'à ce jour, la théorie de Mendel n'a encore rien produit dans l'hybridation de la vigne bien qu'il en ait été souvent question. Tout ce qui a été publié doit être considéré comme une simple présomption. Il ne faut pas prendre au sérieux ceux qui font de la propagande pour ces théories dans l'enseignement viticole. Ils manquent tous de pratique.

Mais une théorie issue des expériences pratiques pourrait être tentée et être ultérieurement utile à la viticulture. — P. Larue, d'après E. Kuhlmann, *directeur de l'Institut viticole de Colmar*.

ESSAIS DE CULTURE PRATIQUE DE LA VIGNE (1)

Mais puisque je veux proclamer les vertus des Pulvériseurs à disques, en parallèle avec la charrue, il faut les comparer et les mettre en opposition à celles de ces instruments familiers, le seul que nous possédions à ce jour.

Les Viticulteurs vivant sur leurs terres et connaissant les travaux pratiques des champs savent, par expérience, combien sont pénibles, dans certains fonds sujets aux herbes et à l'Agrostis, les labours à la charrue ; mais dans les vignes particulièrement, la lutte avec cette graminée est non seulement pénible, mais si harassante, si exaspérante, qu'on ne trouve plus d'hommes pour travailler dans ces terrains.

Pour le déchaussage des vignes au printemps, le labour se fait assez aisément ; les terres rassises et affermies par les pluies de l'hiver emprisonnent les racines de l'Agrostis ; et la charrue peut découper le sol en tranches qui se retournent les unes sur les autres, recouvrant les herbes diverses, toutes aussi coupées en morceaux.

Les herbes pourrissent, mais l'Agrostis elle, ne pourrit guère. Quinze jours après un labour, vous voyez ses tiges percer, fines et vertes, les fissures de sa tombe, et s'étendre avec une ardeur toute juvénile, jusqu'à complète disparition du sol sous ses étreintes.

Juin et juillet sont arrivés ; c'est le moment du chaussage ; c'est le moment aussi où les difficultés dans l'exécution de cette opération vont commencer. Parmi d'autres herbes variées, l'Agrostis forme trois couches superposées : une première couche de l'hiver précédent, la couche que la charrue a retournée sur celle-ci, et celle qui repousse depuis deux mois sur le tout, transformant le sol en un véritable tapis de verdure. Ces diverses couches, liées les unes aux autres, dans un terrain non tassé et non résistant, ne sauraient être tranchées par le coutre de la charrue ; alors, au passage de celle-ci, elles se soulèvent en bloc, dans un fouillis de tiges coriaces, comme des câbles. S'accrochant dans les pointes et au soc de la charrue, elles sont entraînées à sa suite ; à tous les pas de nouvelles couches s'exhument, et bientôt, ce sont des amas de détritus qui engorgent l'age de la charrue et la bloquent totalement : on labourerait plus aisément à travers une meule de foin. L'attelage, éprouvant progressivement de la résistance, augmente son effort, précipite le pas, et soudain soulevée de terre par ce bloc de bourrier, la charrue est emportée hors du sillon, aux cris du laboureur, qui, par de violentes saccades sur les rênes, essaie de calmer ses animaux..

..... La charrue arrêtée, il faut la renverser, dégager patiemment le soc, de tout ce faisceau d'herbes et de terre mêlées, opération pénible, d'autant plus pénible, qu'il faut la recommencer quelques mètres plus loin.

L'homme fait lourdement reculer ses bœufs pour reprendre en arrière le sillon

(1) Voir *Revue* nos 1293 et 1295, pages 230 et 260.

au point interrompu ; il repart, et, immédiatement, d'autres touffes se soulèvent, s'agglomèrent ; à nouveau il faut arrêter l'attelage, nettoyer la charrue.... et ainsi des heures et des heures....

Sous un soleil de plomb, les animaux, à ce jeu inusité, tourmentés par les mouches, s'inquiètent, s'animent, deviennent impatients et rétifs ; l'homme à son tour s'échauffe, s'irrite contre les animaux, contre les herbes, contre la charrue, contre lui-même et alors commencent des scènes indescriptibles, hallucinantes, qu'il faut avoir vu de près, pour en comprendre le sens aussi étrange que douloureux.

Ce n'est plus, hélas ! le labourage paisible, dans la quiétude des champs, tant aimée des Bucoliques ; c'est une scène infernale, une lutte exaspérée, exténuante entre l'homme, les bêtes, l'herbe et la charrue, dans un concert de jurements furieux, de malédictions féroces contre tout l'univers, le propriétaire tout le premier ; ce sont des blasphèmes sauvages et sans nom, des imprécations effroyables où le ciel, la terre et les enfers sont pris à témoins de la misère des malheureux paysans... Si vous vous trouvez là, aidez le désespéré de vos mains, sans mot dire, mais n'essayez pas de le calmer... ou mieux fuyez, fuyez, vous dis-je, fuyez vite, cet homme vous battrait, et il aurait peut-être une excuse, car le bagne est plus doux à ses suppôts et ne leur impose pas des travaux aussi exacerbants, que le Dante lui-même n'oserait pas rêver pour son Enfer.

Après cela, vous pourriez croire que l'Agrostis a disparu de votre terre, que le soleil, complétant l'œuvre de la charrue, va l'exterminer? Détrompez-vous. Loin de la détruire, vous avez ménagé, au contraire, à une grande partie de ses ramures une retraite impénétrable, dans laquelle elle va se reposer jusqu'aux prochaines pluies, en parfaite sécurité, à l'abri des atteintes de son seul ennemi, le soleil. Dans les faisceaux de bourrier accumulés par la charrue, il existe des « flocs » de racines qui, aux premières fraîcheurs de l'automne, émettront dans tous les sens, autour de leur prison, des jets, avec une ardeur incomparable.

Si vous voulez détruire cette plante malfaisante, en masse, immédiatement après le labour, avant toute pluie, amenez sur le terrain hommes et femmes avec fourches et râteaux, défaites toutes ces piles de bourrier et étalez le tout au grand soleil. Dans ces conditions vous détruirez une grande partie de la « traînasse » mais jamais totalement... Néanmoins, vous me direz tout de même ce que ça a coûté?

Depuis une vingtaine d'années, dans des terrains sablonneux et siliceux, j'opère ce travail tous les deux ou trois ans; je puis en parler avec quelques compétences, et j'ai la douleur de dire que je n'ai jamais été vainqueur, parce que ce travail ne peut se faire qu'incomplètement; la charrue est impuissante par sa nature à la destruction de cette plante, car elle recouvre sous terre des débris encore vivants, que vous ne pouvez plus extirper. C'est un autre rocher de Sisyphe que seul un Viticulteur est capable de rouler ainsi éternellement.

J'ai essayé modestement de vous décrire la lutte de la charrue conduite par Hercule, contre l'Agrostis, lutte dans laquelle Hercule et la charrue sont loin d'être vainqueurs, car la charrue n'y saurait obtenir une victoire complète ; elle

recouvre, sans pouvoir l'éviter, une partie de ce qui, au contraire, ne saurait être détruit par le soleil.

Mais un instrument nouveau est né qui, lui, attaque cette graminée, sans hésitation et sans lutte, met notre ennemie éternelle, même à l'époque des pluies, dans l'impossibilité de nous nuire et, avec le concours du soleil, obtient sa destruction rapide, catégorique, une mort simple et sans phrases : c'est le « Pulvériseur à disques ».

Dans un prochain numéro, je dirai le labourage de la vigne, ainsi que la défaite de l'Agrostis et de toutes les herbes par cet instrument, conduit par un éphèbe ou une femme.

(*A suivre.*)

C. Degans,
Propriétaire à Buzet (Lot-et-Garonne).

ACTUALITÉS

La loi sur les appellations d'origine (H. A.). — A propos des Chambres d'agriculture (J. M.) — Journées de motoculture des Bouches-du-Rhône. — Renseignements statistiques sur les cultures les plus importantes dans les principaux pays de l'hémisphère sèptentrional (J. P.), — Créons des chemins (P. L.). — Eau de Javel et terre (P. L.). — Ronces fruitières (P. L.).

La loi sur les appellations d'origine. — Il semble que le Parlement a eu hâte d'en finir avec la loi sur les appellations d'origine, probablement pour donner aux négociateurs de la paix les armes dont ils avaient besoin pour défendre nos produits.

En une journée, le texte voté au Sénat a été discuté à la Chambre, a fait retour au Palais du Luxembourg et, après un dernier amendement dû à M. Poulle, ratifié par la Chambre; le texte définitif, que la *Revue* publiera, a été adopté le 24 avril.

Signalons les interventions de M. Pierre Rameil en faveur des Banyuls, de M. Boisneuf à propos des produits coloniaux, de M. Cazeneuve, de M. Poulle et de M. Clémentel, ministre du Commerce.

Les tribunaux de droit communs ont, désormais, la décision lorsqu'il s'agira de dire si tel produit a droit à telle dénomination d'origine; les nombreux décrets qui ont suivi la loi de répression des fraudes sont remplacés par une loi unique.

Mais, ce qui importe davantage, c'est que l'objection faite, jadis, par les puissances non signataires de la convention de Madrid perd toute valeur. Nos produits de choix, exactement dénommés, seront plus facilement protégés dans les accords commerciaux qui se préparent et que nous connaîtrons bientôt. — H. A.

A propos des Chambres d'agriculture. — Le projet de loi sur les Chambres d'agriculture, voté le 22 novembre 1918 par le Sénat, a motivé de nombreuses protestations. Nous retenons, parmi les observations présentées, celles de la Délégation des Viticulteurs de la Gironde, qui a été entendue par la Commission de l'agriculture de la Chambre des députés. La Délégation aurait voulu que les Chambres d'agriculture se rapprochassent le plus possible de l'organisation des Chambres de commerce, départementales, autonomes et élues par des personnes dont la qualité professionnelle est indiscutable. Elle a constaté que l'organisation prévue impose la circonscription régionale, la nomination par des Comités agricoles départementaux à raison de *cinq* membres, uniformément par département, et... le vote des femmes. La Délégation craint la mainmise des politiciens

sur les nouveaux organismes à créer, et déplore le mode d'élection à deux degrés qui supprime des garanties en augmentant les complications. La Délégation a rédigé un texte qui se termine ainsi :

« En résumé, le corps électoral doit, à notre avis, être composé des seuls agriculteurs, grands, moyens et petits;

« Ne compter qu'un nombre restreint de membres de la Chambre d'agriculture départementale, un membre, par exemple, pour 4.000 à 5.000 électeurs;

« Ne comprendre comme électeurs et eligibles que des agriculteurs réels, propriétaires dans le département, élus au scrutin de liste, sur la présentation par les groupements agricoles du département légalement constitués, ou par tels autres groupements agricoles qui se formeraient au moment de l'élection.

« N'admettre comme membre des Chambres d'agriculture aucun fonctionnaire en exercice, tout en admettant dans ses séances, à titre consultatif et de contrôle, le préfet ou ses délégués. » — J. M.

Journées de motoculture des Bouches-du-Rhône. — Après les démonstrations de culture mécanique de la vigne qui ont eu lieu à Montpellier ces jours derniers, les Journées de motoculture des Bouches-du-Rhône s'annoncent comme devant avoir un grand retentissement.

Rappelons que ces démonstrations auront lieu du 16 au 20 mai, au domaine du Grand-Saint-Jean, commune d'Aix, gare de Lignane-Rognes.

En dehors de l'accès par chemin de fer, des services automobiles assureront le transport des voyageurs d'Aix au Grand-Saint-Jean et retour à Aix.

Les tracteurs pour grande culture et les appareils pour vignes et cultures sarclées, inscrits aux épreuves, sont les suivants :

R. Wallut et Cie (Mac Cormick), Société S. C. E. M. I. A, Renault, Tracteur Globe (Abeille), Compagnie Internationale de machines agricoles (Mogul et Titan), Tracteurs-treuils Doizy (Doizy), Société des autos Delahaye (type A), Machines agricoles Rip (Rip), Société matériel de culture moderne (Filtz), S. O. M. U. A, Xavier Charmes (Effriteuse), Sud automobile (Dessaules), Ch. Blum et Cie Tourand-Latil type A), The Butterosi Syndicate (National), Moline Plox (Universel Moline), Ateliers de constructions mécaniques et de matériel agricole (Pax), B. Chapron, Allied Machinery (Cleveland), Compagnie Case de France (3 appareils), Agricultural (l'Heureux Fermier).

Renseignements statistiques sur les cultures les plus importantes dans les principaux pays de l'hémisphère septentrional. — Le *Bulletin de statistique agricole et commerciale de l'Institut international de Rome* apprend que la culture du froment en 1918 a donnée des résultats supérieurs à la moyenne des quatre dernières années, avec 642 745.000 quintaux (Europe, Etats-Unis et Inde compris); pour le seigle, la récolte, supérieure à celle de 1917, avec 126 millions 039.000 quintaux, est inférieure à la moyenne 1912 1916; la récolte d'orge est la plus forte avec 167.864.000 quintaux, comme celle de l'avoine (417.778.000 quintaux), nettement supérieures toutes deux à la moyenne. Par contre, les pommes de terre et les betteraves donnent un produit inférieur en quantité aux récoltes de 1917 et à la moyenne : 678.586.000 quintaux de pommes de terre, 172.921.000 quintaux de betteraves à sucre.

Pour les vins, Espagne, France, Italie, Luxembourg et Tunisie groupés donnent 99.417.000 hectolitres, moins qu'en 1917, mais un peu plus que la moyenne des quatre dernières années.

Pour les emblavements de la campagne 1918-1919, le *Bulletin* indique les chiffres suivants :

Froment : France, 4.487.000 hectares ensemencés; Alsace-Lorraine, 67.000; seigle, 734.000 et 53.000 hectares; orge, 104.000 et 4.000 hectares; avoine, 668.000 et 8.000 hectares. — J. P.

Créons des chemins. — Les instruments attelés sont la règle en viticulture en attendant le moteur ambulant. Il est nécessaire de profiter de la révolution actuelle pour créer partout des chemins à pente régulière et d'une largeur suffisante. Les difficultés d'avant-guerre provenaient surtout de l'acqui-

sition des terrains. Il n'est pas admissible qu'un propriétaire se montre récalcitrant lorsque l'amélioration sera demandée par ceux qui ont risqué mille fois leur vie pour arrêter l'invasion. Le dommage causé au clos sera bien peu de chose à côté des sacrifices consentis durant la guerre! — P. L.

Eau de Javel et terre. — MM. Lapicque et Barbe ont présenté à l'Académie des Sciences (13 janvier 1919) une réaction originale de l'eau de Javel sur le sol. Ce n'est pas pour le fertiliser, mais au contraire pour détruire l'humus par le chlore, ce qui permet de doser dans une certaine mesure la fertilité du sol. — P. L.

Ronces fruitières. — Les Américains du Nord « cultivent » pour leurs fruits plusieurs variétés de ronces. Il est curieux de constater qu'ils considèrent comme très exigeante cette plante envahissante! Il lui faut un sol assez frais, pas trop riche en humus... mais fertilisé au terreau, et surtout un climat doux. Au Canada, on plante les boutures de racines au printemps à 1 mètre sur 2, on bine, on pince quand les plants ont 0 m. 60 de hauteur. On « élague » à l'automne les tiges qui ont porté fruit et ne laisse chaque année que 5 ou 6 tiges par pied comme dans le cassissier. Les variétés basses se palissent sur fil de fer. — P. L.

REVUE COMMERCIALE

VIGNOBLES ET VINS

Les gelées noires en mai. — Les abaissements de température anormaux, subitement constatés dans le Midi et le Sud-Ouest, et que la *Revue* a signalés pour le Midi dans son précédent numéro semblent avoir été généralisés ainsi que le montrent les nouvelles de nos correspondants du Tarn, de la Haute Garonne et de l'Yonne. Dans les tout derniers jours d'avril, et même le 1er mai, il a gelé à glace, au moment où les jeunes bourgeons sortaient ou venaient de sortir de la bourre protectrice. Aussi certaines pièces en plaine sont-elles dès maintenant perdues, en totalité, aux deux tiers ou à moitié, suivant leur situation.

C'est un désastre pour certaines régions, qui vient malheureusement assombrir, dès son début, la campagne viticole que tout le monde espérait favorable.

Les prochaines correspondances que nous publierons préciseront l'importance des dégâts.

De nos correspondants :

Haute-Garonne. — L'hiver de 1919 et les premières semaines de printemps ont été extrêmement humides, des pluies presque continuelles ont empêché tout travail cultural depuis la fin des vendanges; cependant, un labour avant l'hiver eût été très nécessaire dans les vignes plantées en terre fertile et régulièrement fumées et qui, en raison du manque de bras, étaient particulièrement envahies par les herbes.

Ce n'est guère que depuis le 1er avril dans les terres graveleuses, depuis le 15 avril dans les terres argileuses quil a été possible d'entrer avec les charrues dans les vignes; pour ces diverses causes les travaux ont été très retardés et j'ajouterai difficiles en raison de l'herbe et de l'humidité persistante du sous-sol.

Cependant, la végétation de la vigne est plutôt en avance de dix à douze jours sur les années moyennes, l'hiver n'a pas été froid, aussi les viticulteurs, non sans raison, craignent-ils une gelée tardive qui en ce moment serait un désastre.

On sait qu'à cette époque dangereuse il conviendrait de ne pas labourer les vignes pour éviter l'évaporation du sol, un roulage tassant le sol serait plus recommandable. Or, il n'est pas possible de songer en ce moment à arrêter le travail des charrues, car même en se hâtant, on risque de ne pas arriver à temps et certains viticulteurs sont exposés à avoir à commencer les premiers sulfatages avant d'avoir terminé les premières façons.

Ceux qui avaient eu la prévoyance de se procurer à l'avance des engrais,

malgré les cours élevés, n'ont pu encore les utiliser et il est à craindre que l'action de ceux-ci soit incomplète, si une période de trop longue sécheresse vient à succéder aux pluies fréquentes et abondantes de l'hiver.

Malgré toutes ces difficultés de culture, et ajoutons le manque de soins de l'an dernier, les bois étaient jolis et le départ de la végétation semble bonne, quelques viticulteurs même ont été surpris de voir des vignes condamnées à l'arrachage qui n'avaient été ni taillées ni travaillées et qui ont accusé une végétation luxuriante; le fait n'est pas pour nous étonner; j'ai à maintes reprises critiqué la taille à gobelet qui a pour conséquence de rabattre continuellement la sève et de martyriser le sujet. Il ne faut pas oublier en effet que la vigne est un arbuste sarmenteux et grimpant et que c'est contrarier la nature que de la rabattre et de tailler tous les ans ses bois à deux yeux, c'est ce qui m'a fait souvent affirmer que la taille à longs bois, lorsqu'elle était faite avec une sage modération et intelligence, loin de fatiguer la souche devait exciter sa végétation.

Les vins se vendaient au moment de la récolte à un prix élevé et les cours de 100 francs l'hectolitre étaient généralement pratiqués; cependant, un fléchissement fut signalé dès que les vins furent décuvés; il y avait un besoin d'argent chez les viticulteurs qui se montrèrent pressés de vendre, aussi les négociants ont-ils pu trouver assez facilement des vins à 8 francs le degré. A l'heure actuelle les transports sur la ligne de Bayonne semblent reprendre un peu d'activité, les cours sont plus fermes, car l'écoulement du vin paraît assuré, aussi les viticulteurs ne veulent-ils pas vendre au-dessous de 9 fr. 50 le degré et en réalité des vins de 9° trouvent assez facilement preneurs à 87 ou 90 francs suivant qualité, pour expéditions vers la montagne.

La question qui préoccupe en ce moment le plus les viticulteurs et les agriculteurs en général est celle de la main-d'œuvre, trop rare pour les travaux de première nécessité. Quelques mobilisés sont rentrés dans leurs foyers, d'autres sont attendus d'ici à quelques mois. Cependant, la main-d'œuvre restera malgré tout trop rare à la campagne et comment pourrait-il en être autrement lorsque nous savons que 70 % de nos glorieux morts sur le champs de bataille, ont été des Agriculteurs.

Sans nul doute il conviendra de développer le machinisme agricole; déjà en Haute-Garonne, nous avons, grâce au Syndicat d'encouragement à la motoculture, fait un gros effort et créé 140 syndicats communaux qui possèdent chacun un tracteur; le travail fait par ceux-ci sur les terres à céréales, dans notre région de polyculture, libère d'autant les animaux et les hommes qui peuvent travailler dans les vignes. Cependant nous attendons avec impatience le tracteur idéal pour vigne et sans nul doute les premiers qui apparaîtront, même encore imparfaits, trouveront des acquéreurs à la condition qu'ils puissent tourner dans nos fourrières.

De nombreux viticulteurs se sont donné rendez-vous le 4 mai prochain à Montpellier, avec l'espoir de trouver un instrument acceptable; les constructeurs doivent se pénétrer de cette pensée que l'écoulement de leurs tracteurs sera facile.

En attendant de pouvoir trouver à l'étranger des ouvriers capables de venir en aide à notre main-d'œuvre défaillante, les agriculteurs de la Haute-Garonne ont accepté la seule qui leur ait été offerte par l'État, ce sont des Indochinois. Ceux-ci sont loin de justifier les dépenses qu'ils occasionnent, l'État prétendant toucher 2 fr. 25 par jour et par homme, de l'employeur; ce n'est pas assurément le moyen de ramener rapidement les denrées à un prix normal et par là même résoudre la question de la vie chère.

C'est sans doute le point noir à l'horizon de l'agriculture et il serait grand temps que l'État s'en occupât d'une façon sérieuse. Pendant que dans les villes nous voyons des ouvriers qui obtiennent des indemnités de chômage, il y a pénurie de bras dans les campagnes. Tant qu'on s'obstinera à retenir les ouvriers dans les villes, il y aura un manque d'équilibre; or ne l'oublions pas, dans notre beau pays de France qui pourrait être si riche au point de vue agricole, la prospérité industrielle est dépendante de la prospérité agricole.

Les événements qui se sont déroulés pendant la longue et si terrible guerre que nous venons de traverser devraient être pour nous une sage leçon; trop longtemps, hélas! l'agriculture a été abandonnée à ses propres forces et à son malheu-

reux sort; les agriculteurs du Sud-Ouest ont senti le danger auquel ils sont encore exposés, ils viennent de créer une importante Confédération nationale (section du Sud-Ouest) dont le siège est à Toulouse.

Toutes les associations agricoles depuis les Hautes-Pyrénées jusqu'au Lot-et-Garonne ont uni leurs efforts, et cette vaste Confédération compte grouper sous sa bannière tous les agriculteurs de la région du Sud-Ouest. Ce sera une grande œuvre professionnelle régionaliste dont l'importance n'échappera à personne; toute question politique en sera rigoureusement exclue, c'est la véritable union sacrée des agriculteurs sur le terrain strictement agricole.

Nous comptons grouper dans nos syndicats communaux toutes les forces vives agricoles, petits propriétaires, fermiers, métayers, ouvriers qui devront unir leurs efforts pour le plus grand bien de tous.

Toutes les questions se rattachant à l'agriculture seront étudiées simultanément dans chaque petit groupement, les délégués de ceux-ci apporteront au centre de leurs départements respectifs les résultats de leurs consultations, là les délégués des groupements départementaux condenseront ces desiderata pour les apporter au centre de la Confédération où ils seront définitivement mis à point pour être présentés aux pouvoirs publics.

Nous arriverons ainsi à connaître les besoins de tous les agriculteurs de la région et le minimum des revendications qu'ils peuvent formuler pour assurer la prospérité de la région, l'ensemble de ces considérations pourra alors être transmise aux pouvoirs compétents.

Nous sommes à un tournant très grave de notre prospérité agricole, j'ai pour ma part grande confiance dans l'avenir de notre agriculture; si tous ceux qui vivent de la terre savent unir dans un but commun leurs efforts et leur intelligence nous pourrons faire mieux que ce que nous avons fait jusqu'à ce jour, pour cela il faut savoir et vouloir.

P.-S. — Les craintes que je manifestais dans mon compte rendu sur l'état du vignoble se sont malheureusement réalisées; le froid dans les nuits du 24 et du 26 a été intense et en certains endroits le mal est très grave.

Il ne nous a pas été possible de contrôler les dégâts, par ailleurs ils ont été variables suivant la nature des cépages et l'exposition des vignes. Les Aramons nettement plus avancés et en général plantés sur les terres d'alluvions ont été gravement atteints; les vignes sur côteaux, bien exposées au Midi, l'ont été relativement peu, à la fois parce que celles-ci sont abritées des vents du Nord et aussi parce que la terre était moins humide.

Dans la vallée de la Garonne les vignes ont été en général assez atteintes, les bas-fonds particulièrement; le mal est réel dans la plaine de Langages, plus sérieux vers Carbonne. On peut escompter un quart des bourgeons atteints. Les vignes dans cette région — (sur la première terrasse de la Garonne) — ont été touchées, mais le mal ne doit pas dépasser 15 %.

En descendant le cours de la Garonne au delà de Toulouse sur la ligne de Montauban, les vignes sont sur terrain cependant graveleux et assez essuyé, mais en plaine, le mal a été sérieux et atteint certainement la moitié, et en certains endroits les trois quarts de la récolte; ce qui est en côteau a été dans cette région peu atteint. Nos craintes ne sont pas pessimistes et nous craignons, non sans raison, que dans quelques jours le mal ne soit encore plus visible.

Le temps reste toujours mauvais, le 30 il tombait des averses de grésil qui refroidissaient beaucoup et le sol et le vent; le 1er mai il fait encore très mauvais, cependant le temps se radoucit un peu.

Ce mauvais temps apporte un nouveau retard dans les travaux de cultures, il y a beaucoup de pommes de terre à semer, les haricots et les maïs n'ont pas leurs terres préparées et les blés continuent à souffrir de cet excès d'humidité. Le paysan considère que le printemps s'annonce sous de très mauvais auspices, le froid a arrêté la végétation des fourrages qui seront rares et insuffisants. Il y a sur les foires une baisse assez sensible sur le cours du bétail, que les agriculteurs craignent de ne pouvoir nourrir; cette baisse cependant ne peut être que momentanée, car il ne paraît pas que nous possédions en bétail la quantité suffisante pour alimenter la population qui ne sait pas se restreindre, quels que soient les cours pratiqués.

Tarn (*Rabastens sur-Tarn*, 29 avril). — Dans nos régions il pleut depuis cinq mois. On peut juger par là de l'état dans lequel se trouvent les récoltes. Les blés souffrent, les fourrages aussi et le rendement en sera déficitaire. Quant aux légumes, haricots, pommes de terre, maïs, etc., les terrains mal préparés, durcis par les pluies et les vents, ne peuvent être ensemencés que très difficilement.

La vigne est en retard, heureusement, car depuis une quinzaine de jours le temps est horriblement froid. Hier, nous avons eu de violentes bourrasques de neige et des averses de grésil, avec une température sibérienne.

Nous sommes au 1er mai et les bourgeons s'étiolent ou gèlent. Le 26 avril, gelée de 2 degrés au-dessous de zéro; les plaines sont peut-être touchées, dans quelques jours, on pourra se rendre compte du mal. Les divers travaux sont très en retard et se font à peu près; la moitié des vignes ne sont pas encore travaillées, rongées par les herbes.

Que sera la prochaine récolte? Nul ne peut encore le dire. Plus de vin en cave et les prix ont très peu baissé, l'on paie de 90 à 100 francs l'hectolitre, le rouge, et de 115 à 140 francs le blanc, le tout, l'hectolitre nu. — Jacques Tibbal.

Rabastens-sur-Tarn, 1er mai. — Aujourd'hui j'ai pu me rendre compte des dégâts causés par la gelée du 26 avril.

Les coteaux sont totalement épargnés.

Dans les plaines, le mal est assez grand et les pertes varient du quart à la moitié des bourgeons grillés par la gelée. Les vignes situées en plaine basse et humide sont particulièrement éprouvées.

Les variétés les plus touchées sont celles à bourgeons tendres tels que : Chasselas, Gamay, Portugais bleu, etc.

Dans les producteurs directs les plus touchés sont par ordre décroissant : Seibel n° 1, n° 2, 128, 2007, 156, 2859 rose. Tous les Hybrides de Rupestris n'ont presque pas de mal, tels : 880, 4955, 4633, 723, 4681; 1647, 1648, etc. N° 7 de Couderc, 162-5, 162-46, etc., etc.

Et le temps reste toujours froid et menaçant. — Jacques Tibbal.

Yonne (1er *mai*). — Les quelques beaux jours du milieu d'avril sont déjà oubliés. La fin du mois a été caractérisée par des pluies, de la neige et du grésil.

Il n'est plus question de travailler dans les champs.

La vigne débourre lentement — heureusement.

Dans l'impossibilité d'emblaver toutes les avoines, on a mis un peu d'orge ou bien on attendra...

Les cours du vin baissent un peu. On trouve chez les vignerons du Noah à 1 fr. 25 le litre. — P. L.

Vienne (23 *avril*). — Le vignoble est encore en sommeil presque complètement, seules les bonnes expositions montrent quelques bourgeons éclos, partout ailleurs c'est encore en bourre.

On ne peut donc point présager de la quantité des sorties sur les bourgeons existants, mais le nombre de ces derniers est relativement faible, par suite de la sécheresse excessive de l'an dernier, qui n'a laissé se développer que des bois insuffisants pour la taille.

D'une façon générale les travaux viticoles sont en retard par suite du manque de main-d'œuvre et de chevaux.

Les vins de la dernière récolte sont presque tous vendus, la plus grande partie est même livrée et bue, les défauts de transports ont fait que la clientèle des buveurs ne pouvant avoir de vins du Midi s'est approvisionnée sur place, autant que possible.

Les cours ont été parfois très élevés suivant les localités, mais ils ont oscillé autour de 130 francs l'hectolitre en vins blancs, et plus ou moins en vin rouge de la récolte locale.

La caractéristique de la présente année semble être, dans la région, l'absence de floraison des arbres fruitiers, et les rares qui portent des fleurs les perdent sous l'influence des nuits très froides que nous avons presque tous les matins le thermomètre descend à zéro et même au-dessous. On ne signale pas encore de

gelée sur la vigne, l'état des bourgeons ne permet pas de voir le mal s'il y en a.

Si les régions fruitières sont aussi mal partagées que le promet le département de la Vienne, ce sera encore une disette de fruits qui menacera nos agriculteurs.

Les blés et surtout les avoines ont terriblement souffert des pluies des deux derniers mois, il y aura de gros déficits de ce côté, et les prairies sont paralysées encore actuellement par les nuits trop froides. — LABERGERIE.

AIN. — Nous avons, depuis le 20 avril, un temps affreux. La région montagneuse du département est sous la neige. Dans la plaine même, les champs ont été recouverts un moment, dans la journée du 29, d'un manteau blanc uniforme. La récolte des pêchers est perdue, celle des pommiers, poiriers, pruniers et cerisiers très compromise. Quant à la vigne, il ne semble pas qu'elle ait eu à souffrir. La Mondeuse n'a pas encore débourré dans le Bugey; les Gamays avec les autres cépages de côteaux et de plaines commencent seulement à montrer des yeux un peu gonflés. Il est trop tôt pour rien pouvoir dire encore des promesses de la prochaine campagne. — F. C.

ALGÉRIE (*Alger*, fin avril). — Les travaux dans la Mitidja sont fort en retard, on achève à peine le premier labour dans bien des vignes; les pluies n'ont pas permis, sauf en mars, de travailler et on manque de main-d'œuvre et d'attelages. On donne le premier sulfatage. Quelques-uns ont commencé le second et vont commencer le premier soufrage. Pas encore de Mildiou, un peu d'Oïdium dans les endroits abrités. Alors que nous payions les indigènes de 2 francs à 2 fr. 50 avant guerre, nous les payons 5 à 6 francs; les mulets, qui valaient 500 à 700 francs, se paient 2 000. Encore ne trouve-t-on pour se munir que ceux qui nous viennent de Marseille et proviennent de l'armée anglaise. — P. R.

BÔNE (*Algérie*). — Le beau temps est revenu complètement avec la deuxième quinzaine de mars, et avec lui une sensible élévation de la température.

Aussi les vignes se garnissent-elles et certains Aramons ont déjà des jeunes pousses de 30 centimètres de long.

L'écoulement des vins continue à se traîner; il y a davantage de vapeurs de disponibles, mais les fûts vides nécessaires pour des retiraisons normales sont encore en nombre insuffisant.

Les cours se maintiennent et certains propriétaires en escomptent même le relèvement prochain? — G. B.

COURS DES VINS

PARIS. — Vins rouges du Midi, 130 à 150 francs l'hectolitre; vins blancs, 210 et 250 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 360 à 400 francs, blanc 400 à 425 fr. et le litre de 1 fr. 75 à 2 fr. 50. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 70 francs : vin de table, rouge 1er choix, 390 francs; 2e choix, 380 francs; 3e choix, 365 fr.; vin blanc de comptoir, 440 à 460 francs; piccolo et vin de carafe, 410 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 francs l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime.

MIDI. — *Nîmes* (28 *avril*): Aramons, de 66 à 78 francs; Montagne, 80 à 84 fr.; Montagne supérieur, 85 à 90 francs. — Blancs, Picquepoul et Clairettes, 105 à 120 francs; Costières, 92 à 96 francs; Aramon blanc, 90 à 105 francs. Troix-six bon goût, 800 francs; trois-six de marc, manque. Eau-de-vie de marc, 52°, 360 fr.

Montpellier (29 *avril*). — Vins rouges, 8° à 10°, 74 à 84 francs; Montagne, 86 à 88 francs; rosé, 90 à 105 francs; blanc, 100 à 120 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 780 francs; marc à 86°, manque; eau-de-vie à 52°, 500 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 400 francs.

Perpignan (20 *avril*). — De 75 à 93 francs suivant qualité.

Béziers (2 *mai*). — Vins rouges de 72 à 88 francs; vins rosés de 80 à 90 fr.; vins blancs de 95 à 115 francs. Trois-six de vin 86°, 810 francs; eaux-de-vie de Béziers 52°, 510 francs; trois-six de marc 86°, 650 francs; eau-de-vie de marc 52°, 400 francs.

Céréales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 68 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr, les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. ; méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, libérée de la taxe. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 53 fr. 30. Chicago, incoté ; Buenos-Ayres, 28 fr. 34.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 220 à 250 fr. les 100 kilogrammes. — Pommes de terre, de 40 à 45 fr. les 100 kilogrammes, gare départ. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 70 à 80 fr. ; paille d'avoine, 65 à 75 fr. ; foin, 220 à 240 fr. ; luzerne, 220 à 250 fr. — Caroubes, 65 fr. — Graines (marque B) de trèfles, 475 francs ; de luzerne, 300 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* incotées à Paris les 100 kilogrammes. — *Lin :* 430 fr. — *Colza :* 550 fr. — *Arachides :* 375 fr. — *Suifs :* incotés à Paris. — *Miels :* Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, 800 francs ; Trois-six, Midi, à 86°, 750 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 170 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. à 11 fr. — Veaux, 4 fr. à 9 fr. 50. — Moutons, 6 fr. à 11 fr. 60. — Porcs, 5 fr. 60 à 9 fr. 20.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels aux nos 1281 et 1282. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 31 fr. ; superphosphate minéral 16/18, 26 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 14 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, détaxés : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 500 à 1.500 fr. — Fraises d'Hyères, » » la corbeille. — Pommes, 130 à 300 fr. — Noix, 100 à 240 fr. — Oignons, 60 à 85 fr. — Asperges, 200 à 320 fr. les 100 kgr. — Ail, 400 à 800 fr. — Carottes, 30 à 40 fr. — Navets, 60 à 90 fr. — Epinards, 70 à 90 fr. — Choux-fleurs du Var, pièce, de 0 fr. 50 à 2 fr. 75. — Citrons, 30 à 90 fr. — Oranges, de 35 à 100 fr. — Dattes, 120 à 180 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du 27 avril au 3 mai 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	12 »	3 »	7. 5	2	....27....	16 »	2 »	9 »	»
Lundi.....	12 »	0 »	6 »	3	....28....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	5 »	0 »	2. 5	4	....29....	9 »	1 »	5 »	»
Mercredi..	9 »	3 »	6 »	5	....30....	11 »	2 »	6. 5	»
Jeudi.....	8 »	3 »	5. 5	5	.... 1....	10 »	4 »	7 »	1
Vendredi..	12 »	5 »	8. 5	6	.... 2....	13 »	8 »	10. 5	»
Samedi....	14 »	9 »	11. 5	2	.... 3....	15 »	10 »	12. 5	»
	STRASBOURG					BORDEAUX			
Dimanche.	12 »	3 »	7. 5	5	....27....	16 »	5 »	10. 5	»
Lundi.....	9 »	2 »	5. 5	1	....28....	16 »	3 »	9. 5	5
Mardi.....	7 »	0 »	3. 5	3	....29....	10 »	2 »	6 »	6
Mercredi..	8 »	1 »	4. 5	3	....30....	12 »	3 »	7. 5	»
Jeudi.....	6 »	1 »	3. 5	2	.... 1....	13 »	8 »	10. 5	4
Vendredi..	9 »	4 »	6. 5	6	.... 2....	13 »	9 »	11 »	3
Samedi....	13 »	9 »	11 »	2	.... 3....	15 »	11 »	13 »	6
	LYON					NANTES			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	....27....	13 »	3 »	8 »	1
Lundi.....	4 »	2 »	3 »	0	....28....	12 »	0 »	6 »	2
Mardi.....	10 »	— 0 »	5 »	1	....29....	10 »	— 0 »	5 »	1
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....30....	10 »	2 »	6 »	»
Jeudi.....	4 »	— 0 »	2 »	11	.... 1....	11 »	8 »	9. 5	1
Vendredi..	8 »	3 »	5. 5	12	.... 2....	13 »	8 »	10. 5	3
Samedi....	13 »	8 »	10. 5	1	.... 3....	13 »	10 »	11. 5	3
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	18 »	6 »	12 »	»	....27....	18 »	12 »	15 »	»
Lundi....	16 »	3 »	9. 5	»	....28....	18 »	13 »	15. 5	3
Mardi.....	16 »	2 »	9 »	3	....29....	20 »	13 »	16. 5	1
Mercredi..	14 »	2 »	8 »	»	....30....	14 »	8 »	11 »	10
Jeudi.....	14 »	4 »	9 »	»	.... 1....	15 »	8 »	11. 5	1
Vendredi..	16 »	10 »	13 »	»	.... 2....	18 »	9 »	13. 5	»
Samedi....	20 »	10 »	15 »	»	.... 3....	22 »	14 »	18 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE — LAINE

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN TABLETTES
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX 10 FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 tabl. pour 50 hectolitres.

EN POUDRE
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX 12 FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 doses pour 50 hectolitres

EN SOLUTION
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX 5 FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 doses pour 50 hectolitres
(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B — S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES
PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.
BÉZIERS (Hérault)

LA "CIANAMIDE"

L'ENGRAIS AZOTÉ PAR EXCELLENCE
sera mise à nouveau à la disposition de l'Agriculture
pour la campagne d'Automne 1919

CULTIVATEURS !!

En attendant qu'il puisse vous être rendu, documentez-vous sur ce merveilleux fertilisant et demandez la notice gratuite à :

LA CIANAMIDE, 25, RUE DE CLICHY, 25, PARIS

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, **PARIS** *(18e arrondt)*

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULES**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 ‰ d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D. MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091. En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre. Réelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.

ENGRAIS

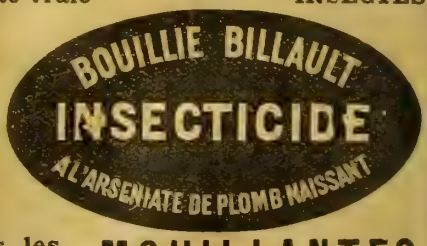
Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORTS

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France

FONDÉE A VIENNE EN 1865 — Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné, Echantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

Les USINES JULLIAN FRÈRES

LIVRENT IMMÉDIATEMENT

LEUR

BOUILLIE BORDELAISE

SOUFRE à l'hydrate de bioxyde de cuivre

CÉLESTE

LE TITAN

VIGNES AMÉRICAINES ET FRANCO-AMÉRICAINES

TONNERRE (YONNE) *Téléphone n° 31.*

LAVAUX

CHEVALIER du MÉRITE AGRICOLE

CENT MILLE plants greffés ROUGES & BLANCS toutes variétés sur tous porteurs recommandés.

CENT MILLE producteurs directs ROUGES & BLANCS toutes variétés et de tous hybrideurs.

Vastes champs d'expériences. — Importants vignobles.

VINS de ma récolte, Rouge, Blanc et Rosé. fins et ordinaires, en cercle et en bouteilles.

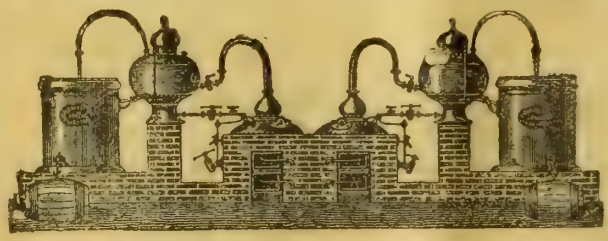
VINS EN GROS ET A LA COMMISSION

CIDRES DE POMMES, première qualité, fabriqué à la maison. **Expédition tous les jours**

ENDRIVET FILS

Constructeur, **JONZAC** (Ch^te-Inf^re)

MAISON FONDÉE EN 1820



SPÉCIALITÉ D'APPAREILS CHARENTAIS **BREVETÉ S.G.D.G.** *pour la fabrication des eaux-de-vie et Cognacs.*

DISTILLERIE A FEU NU ET A LA VAPEUR

Appareils spéciaux pour la distillation de lie.

POLY-SULFURES ALCALINS

CONTRE L'OÏDIUM LE MILDIOU,

L'ACARIOSE (COURT-NOUE),

les **INSECTES**

en solution simple ou combinés aux sels de cuivre.

L^D Hugounenq & Co - LODEVE (Hérault)

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRES LA GUERRE

Par **P. VIALA**, 2e édition avec 35 figures. — *Prix*. . . . . **3 fr.**

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'institut* **La Claire**

à l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE

Par P. VIALA et PACOTTET. — Prix : 3 francs.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

Pour favoriser le développement du Commerce et de l'Industrie en France

Société anonyme fondée en 1864

CAPITAL : 500 MILLIONS

SIÈGE SOCIAL : 29, boulevard Haussmann, Paris (9e).
SUCCURSALE : 134, rue Réaumur (place de la Bourse), Paris.

AGENCES DE PROVINCE :

*ABBÉVILLE. — *AGDE. — *AGEN. — *AIX (en Provence). — *AIX-LES-BAINS. — *ALAIS. — *ALBERT. — *ALBERTVILLE. — *ALBI. — *ALENÇON. — *AMBERT — *AMBOISE. — *AMIENS. — *ANDELYS (LES). — *ANGERS. — *ANGOULÊME. — *ANNECY. — *ANNEMASSE. — *ANNONAY. — *APT. — *ARCACHON. — *ARGENTAN. — *ARGENTON-S.-CREUSE. — *ARLES. — *ARMENTIÈRES. — *ARRAS. — *AUBAGNE. — *AUBENAS. — *AUBUSSON. — *AUCH. — *AURAY. — *AURILLAC. — *AUTUN. — *AUXERRE. — *AVALLON. — *AVESNES. — *AVIGNON. — *AVIZE. — AVRANCHES. — AY. — *BAGNÈRES. — *BAGNÈRES-DE-BIGORRE. — BARBENTANE. — *BARBEZIEUX. — *BAR-LE-DUC. — BAR-SUR-AUBE. — *BAR-SUR-SEINE. — *BASSÉE (LA). — *BAYEUX. — *BAYONNE. — *BEAUNE. — *BEAUVAIS. — *BELFORT. — *BELLEGARDE. — *BELLEY. — *BERGERAC. — BERGUES. — *BERNAY. — *BESANÇON. — *BÉTHUNE. — *BÉZIERS. — *BIARRITZ. — BLOIS. — *BOHAIN. — *BOLBEC. — *BORDEAUX. — *BOULOGNE-SUR-MER. — *BOURBONNE-LES-BAINS. — *BOURG. — *BOURGES. — *BOURGOIN. — BRESSUIRE. — *BREST. — *BRIEY. — *BRIGNOLES. — *BRIVE. — *CAEN. — *CAHORS. — *CALAIS. — *CAMBRAI. — *CANNES — *CARCASSONNE. — *CARENTAN. — *CARPENTRAS. — *CASTELSARRASIN. — *CASTRES. — *CAUDRY. — CAVAILLON. — *CETTE — *CHALON-SUR-SAONE. — *CHALONS-SUR-MARNE. — *CHAMBÉRY. — CHAMBON-FEUGEROLLES. — *CHANTILLY. — *CHARLEVILLE. — CHARMES. — CHAROLLES. — *CHARTRES — *CHATEAUDUN. — CHATEAULIN. — CHATEAUNEUF-SUR-CHARENTE. — CHATEAURENARD (B.-R). — *CHATEAUROUX. — *CHATEAU-THIERRY. — *CHAUMONT. — *CHAUNY. — CHAZELLES-SUR-LYON. — *CHERBOURG. — *CHINON. — *CLAMECY. — *CLERMONT-FERRAND. — *CLUNY. — *COGNAC. — *COMINES. — *COMPIÈGNE. — *CONDOM — CONTREXÉVILLE. — *CORBEIL. — *COSNE. — *COULOMMIERS. — *COUTANCES. — *CREIL. — *CREST. — *CREUSOT (LE) — *DAX. — *DEAUVILLE. — *DENAIN. — *DIEPPE — DIGOIN. — *DIJON. — *DINAN. — *DINARD. — *DOLE. — DOMBRONT. — *DOUAI. — DOUÉ-LA-FONTAINE. — *DOULLENS. — *DRAGUIGNAN. — *DREUX. — *DUNKERQUE. — *ELBEUF. — *EPERNAY. — *ÉPINAL. — ESTAIRES. — *ÉTAMPES. — *EU. — *EVIAN-LES-BAINS. — *ÉVREUX. — *FALAISE. — FLÈCHE (LA). — *FOIX. — *FONTAINEBLEAU. — *FONTENAY-LE-COMTE. — FOUGEROLLES. — *FOURMIES. — *GAILLAC. — *GANNAT. — *GAP. — *GIEN. — *GISORS. — GIVET. — GIVORS. — GOURNAY-EN-BRAY. — *GRANVILLE. — *GRASSE. — GRAULHET. — *GRAVELINES. — *GRAY. — *GRENOBLE. — *GUINGAMP. — *GUISE. — *HAVRE (LE). — *HIRSON. — *HONFLEUR. — *HYÈRES. — *ISSOUDUN. — JARNAC. — *JONZAC. — *JUSSEY. — *LAIGLE. — *LANGON. — *LE GRESS. — *LANNION. — *LAON. — *LAPALISSE. — *LAVAL. — LAVELANET. — *LAVAUR. — *LENS. — *LÉZIGNAN. — *LINOUSSE. — LIGNY-EN-BARROIS. — *LILLE. — *LIMOGES. — *LISIEUX. — *LOCHES. — *LODÈVE. — *LONGWY. — *LORIENT. — *LOUDUN. — *LOUVIERS. — *LUNÉVILLE. — *LURE. — *LUXEUIL. — *LYON. — *MACON. — *MAISONS-LAFFITTE. — MAUBEUGE. — *MANS (LE). — *MANTES. — *MARMANDE. — *MARSEILLE. — *MAUBEUGE. — *MAYENNE. — *MEAUX. — *MELUN. — *MENTON. — *MÉRU. — *MERVILLE. — *MEULAN. — *MEURSAULT. — MEYMAC. — MIRECOURT. — *MILLAU. — *MOISSAC. — *MONTARGIS. — *MONTAUBAN. — *MONTBÉLIARD. — *MONTDE-MARSAN. — *MONTDIDIER. — *MONTE-CARLO. — *MONTÉLIMAR. — *MONTEREAU. — *MONTLUÇON. — *MONTPELLIER. — *MONTREUIL-SUR-MER. — MONTRICHARD. — *MORET-SUR-LOING. — *MOREZ-DU-JURA. — *MORLAIX. — *MOULINS. — *NANCY. — *NANTES. — *NANTUA. — *NARBONNE. — *NEMOURS. — *NEVERS. — *NICE. — *NIMES. — *NIORT. — *NOGENT-LE-ROTROU. — *NOYON. — NUITS-ST-GEORGES. — *OLORON-STE-MARIE. — *ORLÉANS. — *ORTHEZ. — *OYONNAX. — *PAMIERS. — PARTHENAY. — *PAU. — *PÉRIGUEUX. — PÉRONNE. — *PERPIGNAN. — PERTUIS. — *PÉZENAS. — PITHIVIERS. — *POITIERS. — PONS. — *PONT-A-MOUSSON. — *PONT-AUDEMER. — PONT-DE-BEAUVOISIN. — *PONTIVY. — *PONT L'ÉVÊQUE. — *PONTOISE. — *PROVINS. — *PUY (LE). — *QUESNOY (LE). — *QUIMPER. — *RAMBOUILLET. — *REDON — *REIMS. — *REMIREMONT. — *RENNES. — *RÉOLE (LA). — RETHEL. — REVEL. — *RIVE-DE-GIER. — *ROANNE. — *ROCHEFORT-S-MER. — *ROCHELLE (LA). — *ROCHE-S.-YON (LA). — *RODEZ. — *ROMANS. — *ROMILLY-SUR-SEINE. — *ROMORANTIN. — *ROUBAIX. — *ROUEN. — *ROYAN. — *RUEIL. — RUFFEC. — *ST-AFFRIQUE. — *ST-AMAND. — *ST-BRIEUC. — *ST-CHAMOND. — *ST-CLAUDE. — *ST-CLOUD. — *ST-DIÉ. — *ST-DIZIER. — *ST-ÉTIENNE. — *SAINT-FLOUR. — STE-FOY-LA-GRANDE. — *ST-GAUDENS. — *ST-GERMAIN-EN-LAYE. — ST-GIRONS. — *ST-JEAN-D'ANGÉLY. — *ST-JEAN-DE-LUZ. — *ST-LO. — ST-LOUP-S.-SÉMOUSE. — *ST-MALO. — *ST-NAZAIRE. — *ST-OMER. — *ST-QUENTIN. — ST-REMY (B.-DU-RH.). — ST-SERVAN. — SALIES-DE-BÉARN. — *SAINTES. — SALINS-DU-JURA. — *SALON. — SANCOINS. — *SARLAT. — *SAUMUR. — *SEDAN. — *SEMUR. — *SENLIS. — SENONES. — *SENS. — *SÈVRES. — *SOISSONS. — *TARARE. — *TARASCON. — *TARBES. — *TERRASSON. — *THIERS. — *THIZY. — *THONON-LES-BAINS. — *THOUARS. — *TONNERRE. — *TOUL. — *TOULON. — *TOULOUSE. — TOURCOING. — *TOURNUS. — *TOURS. — TRÉPORT (LE). — *TROUVILLE. — *TROYES. — *TULLE. — TULLINS. — *UZÈS. — *VALENCE. — VALENCE-D'AGEN. — *VALENCIENNES. — *VALOGNES. — *VALRÉAS. — *VANNES. — *VENDOME. — *VERNEUIL-S.-AVRE. — *VERNON. — *VERSAILLES. — VERVINS. — *VESOUL. — *VICHY. — *VIENNE. — *VIERZON. — VILLEDIEU-LES-POELÉS. — *VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE. — *VILLEFRANCHE-SUR-SAONE. — *VILLENEUVE-S.-LOT. — *VILLENEUVE-S.-YONNE. — VILLERS-COTTERETS. — VILLEURBANNE. — *VITRÉ. — *VOIRON. — VOUZIERS. — YVETOT.

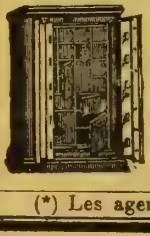
AGENCES A L'ETRANGER : Londres, 53, Old Broad Street; Saint-Sébastien (Espagne), 37, avenue de la Libertad.

CORRESPONDANT EN BELGIQUE : Société Française de Banque et Dépots : Bruxelles, 70, rue Royale ; Anvers, 22, place de Meir.

La Société a, en outre, 100 Bureaux et Agences à Paris et dans la banlieue, et des correspondants sur toutes les places de France et de l'Etranger.

OPÉRATIONS DE LA SOCIÉTÉ :

Dépôts de fonds à intérêts en compte ou à échéance fixe; — **Ordres de Bourse** (France et Etranger) ; — **Souscriptions sans frais** ; — Vente aux guichets de valeurs livrées immédiatement (Obl. de Ch. de fer, Obl. et Bons à lots, etc.) ; — **Escompte et encaissement de Coupons français et étrangers** — **Mise en règle de titres** ; — **Avances sur titres** ; — **Escompte et Encaissement d'Effets de Commerce** ; — **Garde de Titres** ; — **Garantie contre le remboursement au pair et les risques de non-vérification des tirages** ; — **Virements et chèques sur la France et l'Etranger** ; — **Lettres de crédit et Billets de crédit circulaires** ; — **Change de monnaies étrangères** ; — **Assurances** (vie, incendie, accidents), etc.



SERVICE DE COFFRES-FORTS

au siège social, dans les succursales, dans plusieurs bureaux et dans un très grand nombre d'agences; compartiments depuis 8 fr. par mo

Tarif décroissant en proportion de la durée et de la dimension.

(*) Les agences marquées d'un astérisque sont pourvues d'un service de coffres-forts

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

GRANDE CULTURE DE VIGNES FRANCO-AMÉRICAINES

LEO FOURNIER

CASTILLON (Gironde) *Téléphone 34*

Maison fondée en 1885. — *Pépinières soumises au contrôle de l'Etat*

Succursale à KOUBA-ALGER

Cépages du Midi, du Bordelais, du Centre

BOUTURES POUR GREFFAGES ET PRODUCTEURS DIRECTS

P.-S. — Nos Clients d'Algérie sont priés d'adresser leurs demandes à à M. Maurice FOURNIER, KOUBA-ALGER.

USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE

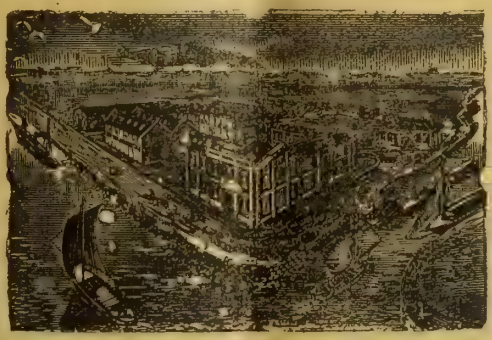
ENGRAIS CHIMIQUES

SULFATE DE CUIVRE

Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE

S KAWINSKI



L'ETOILE

Poudre Médocaine pour faire la ouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS

TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne

J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

LABORATOIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Directeur : Charles MENDÈS, ingénieur agronome

Télég. : Essodeux-Paris. *Téléphone : Nord* 45-29

133, Avenue Jean Jaurès — PARIS

Seule Maison au Monde
faisant uniquement sa spécialité de

L'ANHYDRIDE SULFUREUX (SO^2)

garanti chimiquement pur

(*Acide sulfureux anhydre*)

En bonbonnes acier légères de 100, 50 et 25 kilogs

Amélioration de la fermentation, augmentation du degré alcoolique (1/2 à 1°)

SOLUTION LÉGALE

(*Fabrication exclusive du Laboratoire*)

Justifiant d'un Certificat du Service de la Répression des Fraudes

Notices et Renseignements franco sur demande

Les Etablissements Spéciaux de Viticulture

E. SALOMON & Fils

THOMERY (S.-et-M.)

Doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs vignes

PRIX-COURANTS & CATALOGUE ENVOYÉS FRANCO

Etablissements **PERDOUX** fondés en 1840, BERGERAC

DORDOGNE

Grandes CULTURES de tous VÉGÉTAUX

VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Les Établissements **POULENC Frères**

92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

L'Engrais le plus puissant, c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

14 USINES

Téléphone 1.31 / 4.47

Maison L.-A. ANGIBAUD *Fondée en 1877*
E. JODET-ANGIBAUD
Successeur
SEUL FABRICANT
LA ROCHELLE

Dosages garantis sur facture — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils éleétriques modernes, à **Besselue et Moulin Rompu**, et reliées entre elles et aux Chemins de Fer de l'Etat, par embranchements spéciaux.

La Cie du **Guano de poisson français** est la **seule** en France qui prépare les engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés dont elle a la propriété exclusive et un arrêt de la Cour d'Appel de l'année 1914 l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

La fabrique Louis-André **Angibaud** de **La Rochelle** a été créée par ce dernier en 1877. En 1912, elle est devenue la Cie du **Guano de poisson français**. M. **Angibaud** s'est adjoint comme associé M. **Jodet-Angibaud**, son gendre. Ce dernier dirige et exploite la maison avec la firme " Cie du **Guano de poisson français** ".

3 brevets d'Invention — 39 années de pratique et de perfectionnements.

Vente aux agriculteurs ✗ Brochure franco

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE

Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

1919

Bouillie *CUPRI-SULFI-FORMOLÉE* Jacquemin

Invention G. GIMEL ✠ O, brevetée S. G. D. G.

TRAITEMENT SIMULTANÉ DU

Mildiou, Oïdium, Black-Rot, Cochylis, Eudémis, Cigarier

de toutes autres maladies cryptogamiques et de tous insectes

de la VIGNE, ARBRES FRUITIERS, FLEURS et LÉGUMES

Nouvelle Bouillie U.-U. Pyridinée (Extra-Insecticide)

La Bouillie U.-U. est supérieure à toutes les Bouillies mixtes et **remplace à elle seule Sulfatages** et **Soufrages**. Son emploi est économique, il réduit la main-d'œuvre, simplifie les manipulations tout en assurant une préservation parfaite de la Vigne et des Arbres fruitiers contre les Maladies cryptogamiques et les Insectes.

Composition de la Bouillie U.-U. et de la Bouillie U.-U. pyridinée extra-insecticide.

DENSITÉ : 1.200 environ.

Il était naturel d'associer tout d'abord les deux éléments de lutte couramment employés contre l'Oïdium et le Mildiou, le *soufre* et le *cuivre*.

Nous avons pensé à utiliser la puissance antiseptique de la *formaldéhyde* et nous avons réussi à la *combiner* au soufre et au cuivre sous forme de bisulfite cuivreux-formol. Cette combinaison se fait par addition, sans aucune élimination, et se scinde si facilement en ses constituants, qu'elle nous a semblé être la forme idéale sous laquelle cette *bouillie anticryptogamique combinée* devait présenter son maximum d'action.

La bouillie U.-U. renferme :

I. Du *cuivre soluble à action rapide*, spécifique du Mildiou de la feuille et de la grappe, des Rots gris et brun, du Rot blanc, du Black-Rot.

II. Du *cuivre insoluble*, sous forme d'oxyde de cuivre hydraté bleu, à *action lente*, spécifique des mêmes champignons

III. Un *sel très bisulfité* pouvant céder facilement son *acide sulfureux* (Berthelot, bisulfites métalliques combinés aux aldéhydes), dont l'action destructive de l'Oïdium est bien connue mais peut être insuffisante.

IV. Du *formol*, dont la puissance antiseptique et insecticide remarquable complète l'action insuffisante de l'acide sulfureux.

Le problème économique consistant à fusionner en un seul les divers traitements : sulfatage et soufrage se trouve résolu par la bouillie U.-U. cupri-sulfi-formolée.

Bouillie U.-U. pyridinée.

C'est la bouillie *extra-insecticide* par excellence. Elle est inoffensive, ne renfermant aucun poison pour l'homme, et elle donne des résultats meilleurs que toutes les autres formules.

Elle se prépare *de la même façon et s'emploie aux mêmes doses* que la bouillie U.-U.

La **pyridine** est fortement préconisée depuis 1910 et, en raison de ce qu'elle est inoffensive pour l'homme, son emploi va prendre beaucoup d'extension. M. le Dr Cazeneuve critique et met en doute l'efficacité de l'arséniate de plomb et le déconseille pour sa nocivité, mais il est un chaud partisan de la pyridine. MM. le Dr Maisonneuve, Moreau et Vinet, d'Angers, lui ont reconnu une efficacité voisine de celle de la nicotine.

Nous avons mis en fabrication depuis sept ans une bouillie U.-U. **cupri-sulfi-formolée**, combinée à la **pyridine**, ayant une action *extra-insecticide, même supérieure à celle des arséniates et de la nicotine*. Les viticulteurs peuvent adopter cette formule toute préparée avec la plus entière confiance : ils ont à leur portée un produit inoffensif pour l'homme, extrêmement efficace, ne demandant aucune préparation et économisant la main-d'œuvre des traitements insecticides, car elle *opère à la fois* comme un **sulfatage**, comme un **soufrage** et **comme un traitement insecticide**.

Avantages résultant de l'emploi de la Bouillie U.-U.

Indépendamment de la sûreté d'action, il y a intérêt pour le viticulteur à en faire usage toutes les fois qu'il faut recourir aux sulfatages et aux soufrages pour préserver son vignoble.

La bouillie Unique-Usage permet au viticulteur de réaliser une économie moyenne de 12

à 17 francs par hectare sur les anciens traitements, et c'est très appréciable !

Ces chiffres, on le conçoit, n'ont rien d'absolu, car le nombre de traitements peut être plus ou moins élevé et les quantités de produits employés plus ou moins fortes, mais ils permettent de faire une comparaison aussi exacte que possible à égalité d'efficacité.

En résumé, principaux avantages :

1° **Economie d'argent appréciable ;**

2° Economie de main-d'œuvre résultant de la *suppression du soufrage ;*

3° **Préparation des plus simples et toujours** identique à elle-même, d'un dosage déterminé reconnu le meilleur ;

4° Action *insecticide,* à l'égard de la Pyrale et la Cochylis et des principaux insectes nuisibles à la vigne ;

5° Pas d'action nuisible sur la végétation ;

6° Facilité de pulvérisation et jamais d'encrassement des appareils ni des jets ;

7° Possibilité d'employer tous les systèmes de pulvérisateurs en *cuivre,* même les appareils à pression d'air, d'acétylène ou d'un autre gaz.

Si l'on est tenu de faire des traitements insecticides supplémentaires, la *bouillie U.-U. pyridinée* est encore plus avantageuse, car son prix de revient n'est guère supérieur à celui de la bouillie U.-U : on gagne donc en plus le prix d'achat de l'insecticide, qui est généralement élevé, et la main-d'œuvre.

Mode d'emploi de la Bouillie U.-U ou de la Bouillie U.-U. pyridinée.

	Quantité de Bouillie U.-U par hectolitre d'eau.	Quantité de liquide à l'hectare pour environ 5.000 pieds à l'hect.
1er Traitement	1 litre 1/2	200 litres
2e —	2 litres	300 à 400 litres
3e —	2 litres 1/2	500 litres

Bien que la Bouillie U.-U. puisse s'employer sans aucune addition alcaline, en l'étendant seulement d'eau dans les proportions sus-indiquées, nous conseillons une addition de **100 grammes de chaux grasse** ou **250 grammes de cristaux de soude** par litre de Bouillie employé à préparer le liquide à pulvériser, afin de marquer plus nettement la feuille. Toutefois, si la chaux est impure, il faut en mettre **150 grammes par litre**, et il faut même aller à **200 grammes**, si l'on emploie de la chaux hydraulique.

Mais nous insistons sur ces doses, à ne jamais dépasser.

On ajoute d'abord la Bouillie U.-U. dans l'eau et, après agitation seulement, on introduit le lait de chaux, la soude, ou tout autre alcali en versant lentement et continuant d'agiter.

Préparée ainsi, elle conserve encore une légère acidité qui la rend instantanément efficace, tout en étant d'une action durable.

Il faut **30 kilogrammes de Bouillie U.-U. à l'hectare**, *pour 3 traitements et* **40 kilogrammes** *pour 4 traitements.*

Nous insistons sur ce que les *pulvérisations* de Bouillie U.-U. demandent à être faites avec soin ; il ne suffit pas d'arroser superficiellement les ceps, mais il faut entrer le jet à l'intérieur, **afin que les grappes, comme les feuilles, soient recouvertes par le liquide.**

Les cépages américains producteurs directs, comme l'Othello, le Noah, l'Herbemont, etc., sensibles aux composés sulfités et brûlés par les soufrages, n'ont pas à souffrir de la bouillie Unique-Usage, pourvu que les pulvérisations ne soient pas faites en pleine chaleur (de 10 heures à 3 heures du soir) Elle constitue donc une ressource précieuse pour préserver ces cépages de l'Oïdium.

Un mode d'emploi détaillé est envoyé avec chaque commande.

Sur demande, il est adressé gratuitement un prospectus complet, donnant des indications sur :

Traitement d'hiver de la vigne et des arbres fruitiers.

Maladies diverses des arbres fruitiers et des légumes.

Nombreuses attestations de viticulteurs de toutes les régions.

On peut nous demander la grande brochure illustrée :

« Traitements rationnels de la Vigne et de toutes les plantes cultivées. »

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

Envoi gratuit.

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de La* **Claire**

A l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

ATTESTATIONS

Parmi les notabilités du monde agricole qui ont expérimenté et recommandé la Bouillie U.-U. ou qui en ont parlé dans leurs publications, nous nous permettons d'en citer un certain nombre à titre de références :

MM.

Donon, Professeur départemental d'Agriculture du Loiret.

Prosper Gervais, Président de la Société des Viticulteurs de France, Vice-Président de la Société des Agriculteurs de France.

Ravaz, Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

Pacottet, Maître de Conférences de Viticulture à l'Ecole de Grignon et Bailly, Répétiteur.

Guillon, Inspecteur de la Viticulture, Directeur de la Station viticole de Cognac.

Ducomet, Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Rennes, dans son livre *Pathologie végétale.*

Latière, Ingénieur Agronome, Rédacteur la Chronique viticole de l'*Agriculture Nouvelle*, Propriétaire à Roquebrussanne (Var).

MM.
Rozeray, Prof. dép. d'Agric. des Deux-Sèvres.
Couvergne, — — du Gard.
Fondard, — — des Basses-Alpes.
Belle, — — —
Chappaz, — — de la Marne.
Dupont, — — de l'Allier.
Morain, — — du Maine-et-Loire.
Faasse, Bonnet, Bellet, Bonnefont, Garapon, Gay, Collas, Hyvreux, Léger, etc., Professeurs spéciaux d'Agriculture.

MM.
L'Abbé Ouvray, Publiciste agricole à Vendôme (Loir-et-Cher).
D'innombrables Syndicats agricoles : Syndicat central des Agriculteurs de France, Syndicat des Agriculteurs de la Vendée, Société Vigneronne de Buzançais (Cher), Société de Viticulture de l'arrondissement de Châtillon-sur-Seine.
M. Authelin, Président de la Société Lorraine de Viticulture, etc.

Lire les autres attestations détaillées dans les brochures envoyées sur demande.

JANVIER 1919

NOUVEAUX PRIX & CONDITIONS DE VENTE

DE LA

Bouillie Cupri-sulfi-formolée et de la Bouillie U. U. pyridinée

Par suite de la nouvelle augmentation considérable des matières premières et des emballages, nous avons dû apporter une majoration à nos anciens prix. Ci-dessous les nouveaux prix.

Rappelons qu'il faut en moyenne 30 kilos de Bouillie à l'hectare pour 3 traitements, et 40 kilos pour 4 traitements.

L'expédition est faite en bonbonnes de capacités suivantes :

	Bouillie U.-U.	Bouillie U. U. pyridinée extra-insecticide
Bonbonnes de 3 kilos, *franco gare par postal (pour la France).*	13 50	15 »
— de 6 kilos, — — .	25 »	27 50
Bonbonnes de 12 kilos (*Port à la charge de l'acheteur*).....	42 50	46 50
— de 30 kilos —	96 »	106 »
— de 60 kilos —	185 »	205 »
Par fût de 130 kilos environ (ou en bonbonnes de 60 kilos, à notre choix). Le kilo.....	3 05	3 35
— de 240 kilos environ (ou en bonbonnes de 60 kilos, à notre choix). Le kilo.....	2 95	3 25

Franco port et emballage en petite vitesse pour la France, et au port d'embarquement pour les Colonies et l'Etranger.

Pour les bonbonnes de 12, 30 et 60 kilos, et pour les fûts, **l'expédition sera toujours faite en petite vitesse, sauf ordre formel de l'acheteur.**

Pour une première commande, prière de donner des références, ou d'envoyer un mandat. Pour les envois contre remboursement, on ajoutera 1 franc à la facture pour retour d'argent, si l'envoi se fait par postal, et 1 fr. 50 si l'envoi se fait par petite ou grande vitesse.

Pour les factures au-dessous de 20 francs, dont nous n'aurons pas reçu le montant

avant le 15 du mois suivant, nous ferons traite à la fin de ce même mois, sans nouvel avis, en ajoutant 75 centimes pour frais de recouvrement.

Pour toute commande dépassant 100 kilos, nous ferons le franco de port en petite vitesse.

Tous ces prix, sauf hausse sensible sur le cours des matières premières.

N.-B. — Les factures de nos marchandises sont généralement adressées aux clients le lendemain de l'expédition. Nous pouvons donc joindre à ces factures les récépissés délivrés par la gare. Ceux-ci peuvent servir aux clients qui ont des réclamations à adresser aux transporteurs, seuls responsables, pour retards, avaries, pertes, etc.

Dans ce dernier cas, joindre le récépissé à la facture à présenter au chef de gare.

Possédant le récépissé d'expédition, il est absolument inutile de nous écrire pour nous demander si l'expédition a bien été faite. Celui-ci le prouve.

Nous invitons les Clients à nous remettre leurs commandes le plus tôt possible, livrables à la date qu'ils indiqueront à leur choix, ceci pour éviter tout retard dans les moments de presse.

Adresser toutes les commandes, envois d'argent, demandes de renseignements, etc., à :

M. G. JACQUEMIN O ✿, Institut de Recherches Scientifiques

à **MALZÉVILLE** (Meurthe-et-Moselle),

ou aux agents accrédités.

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

A base de glycéro-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.

INVENTION G. GIMEL

Breveté S. D. G. D.

(Sulfitage et phosphatages simultanés)

Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.

affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 7 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** ✿

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES

OU

Multilevures

RADIOACTIVES JACQUÉMIN

PRÉPARÉES A

LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN**, O ✿, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZEVILLE, près Nancy.**

MAISON RECOMMANDÉE

M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. **S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.**

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant, O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, CARPENTRAS (Vaucluse)

Souscription ouverte pour plantations Automne 1919 — Printemps 1920

ANALYSE GRATUITE
DES TERRAINS

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Tabledes matières contenues dans les 20 premières années de la Revue
Prix : **10** *fr. et pour les Abonnés :* **5** *fr.*

Propriétaires, Viticulteurs,

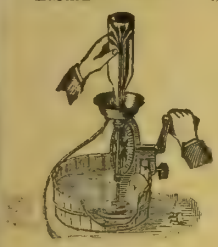
A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la Pyrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIÈRES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales)

Machine à Rincer — FABRIQUE SPÉCIALE D'ARTICLES DE CAVE — Machine à Boucher



H. THIRION L.U.N.

Constructeur Breveté S. G. D. G.

10-12, rue Fabre-d'Egiantine (Métro : Nation), Paris

MÉDAILLE D'OR EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900

GRANDS PRIX AUX EXPOSITIONS UNIVERSELLES

Liège 1905, Milan 1906, Bordeaux 1907, Londres 1908, Bruxelles 1910

Hors Concours, Membre du Jury Turin 1911 et Gand 1913.

MACHINES MODERNES

à Rincer, Tirer, Boucher et Capsuler les bouteilles

MARCHANT A BRAS OU AU MOTEUR

PORTE-BOUTEILLES & EGOUTTOIRS EN FER, etc.

Demander le catalogue V. n° 48

LE SIMPLEX Brevetés. G. D. G.

LE SIMPLEX bté S. G. D. G.

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT POUR LES VENDANGES & LES VINS

Le durcissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand Puy-de-Dome.

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets

MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT

Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol

PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTÉRICIDE, TRÈS PUISSANT

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :

Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882

Société des Agriculteurs de France, 1866 ; Exposition Internationale de Nice, 1884

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES

Épernay, 1861 et 1894; Bordeaux, 1895 ; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt **GARDET**, à APT (Vaucluse), ou à Lt **GARDET**, à ORAN (Algérie).

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — **BÉZIERS**

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « **LE TITAN** » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « **PARFAITE** » » »
Soufre « **LE VRAI** » (au chlorure de Baryum).

ON DEMANDE A ACHETER

Les tomes **1, 2, 3, 5, 17, 25** et **37**

de la *Revue de Viticulture*

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1298 Paris, 15 Mai 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut,
Membre de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

A. Berget... Pour la restauration de la Lorraine viticole dévastée (*à suivre*)... 305
J. P..... La fabrication du sirop de raisin en Californie et l'adaptation de l'industrie viticole aux nouvelles conditions..... 309

Actualités. — La Moto-Viticulture (Labergerie). — Le traité de paix et la viticulture (J. M.). — Pour forcer la baisse des vins (H. A.). — Avis aux agriculteurs concernant la vente des engrais. — Académie d'agriculture : élection d'un membre non résidant. — Ecole coloniale d'agriculture de Tunis. — Dominante météorologique (P. L.)..... 312

Revue commerciale. — Vignobles et vins : Correspondances de la Provence (J. C.) et de Vienne (L.). — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nîmes, Montpellier, Perpignan et Narbonne, Béziers, Alger. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Allier, Nièvre. — Cours des principaux produits agricoles : Céréales, pommes de terre et légumes secs, fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne ; huiles d'olives, de lin, de colza ; suifs, miels ; esprits et sucres ; bétail ; engrais, tourteaux, etc..., fruits et primeurs..... 318

Bulletin météorologique 320

La Revue de Viticulture paraît, à Paris, le JEUDI de chaque semaine; elle publie de nombreuses figures et planches en couleurs.

ABONNEMENTS

France et Colonies: Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

BUREAUX

35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).

Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES
DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)
Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES
FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

LABORATOIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES
Directeur : Charles MENDÈS, ingénieur agronome
Télég. : Essodeux-Paris. *Téléphone : Nord* 45-29
133, Avenue Jean Jaurès — PARIS

Seule Maison au Monde
faisant uniquement sa spécialité de

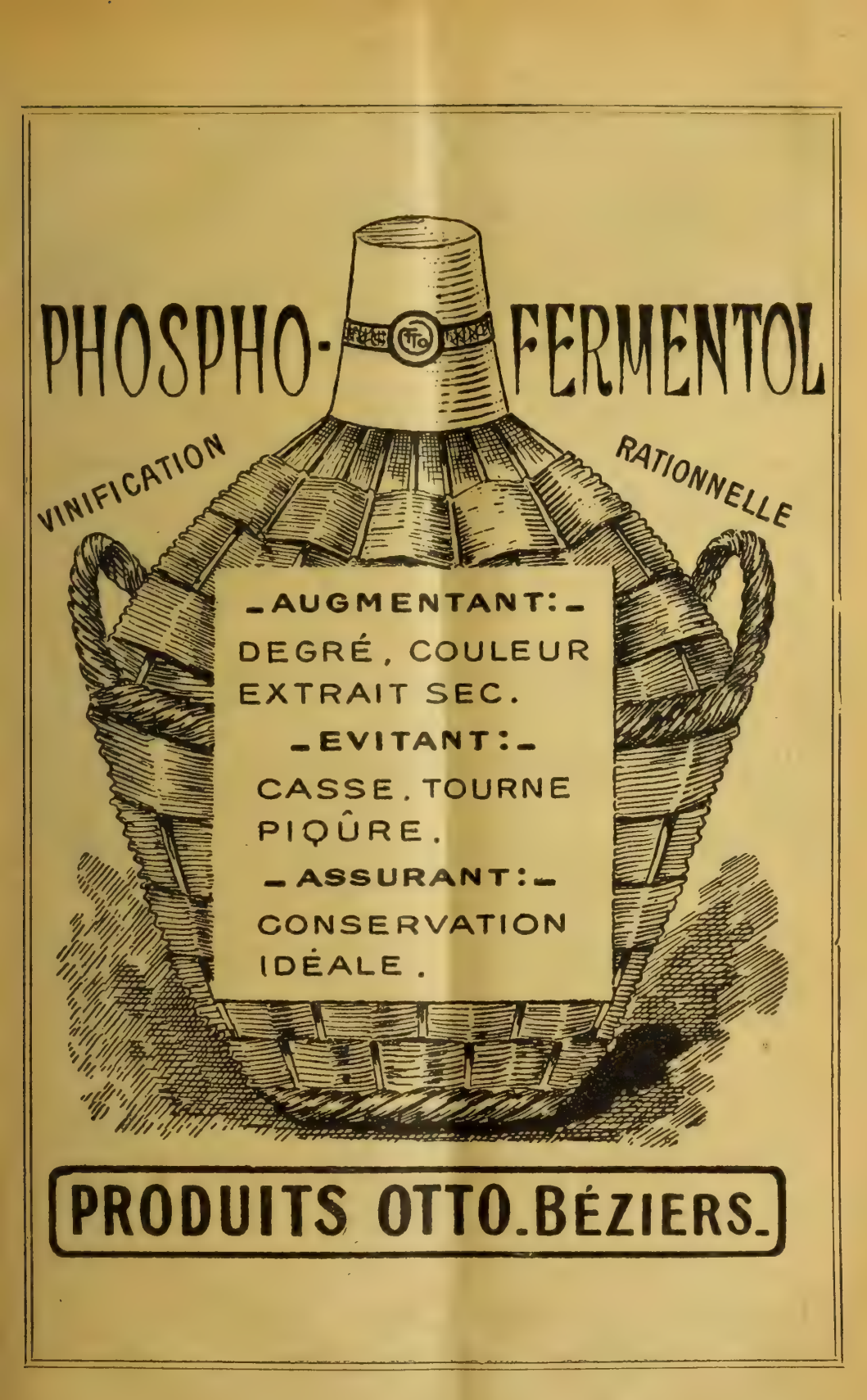
L'ANHYDRIDE SULFUREUX (SO^2)
garanti chimiquement pur
(*Acide sulfureux anhydre*)
En bonbonnes acier légères de 100, 50 et 25 kilos

Amélioration de la fermentation, augmentation du degré alcoolique (1/2 à 1°)

SOLUTION LÉGALE
(*Fabrication exclusive du Laboratoire*)
Justifiant d'un Certificat du Service de la Répression des Fraudes

Notices et Renseignements franco sur demande

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRES LA GUERRE
Par P. VIALA, 2e édition avec 35 figures. — *Prix*. . . . . 3 fr.


PHOSPHO-FERMENTOL
VINIFICATION RATIONNELLE
-AUGMENTANT:-
DEGRÉ, COULEUR
EXTRAIT SEC.
-EVITANT:-
CASSE. TOURNE
PIQÛRE.
-ASSURANT:-
CONSERVATION
IDÉALE.
PRODUITS OTTO-BÉZIERS-

IL EST ESSENTIEL D'AJOUTER

à vos Bouillies l'action pénétrante, fixatrice et curative

du LYSOL

Le plus puissant des antiparasitaires désinfectants

ON RÉDUIT AINSI LE NOMBRE DES TRAITEMENTS, EN ASSURANT

UN TRÈS IMPORTANT SURCROIT D'EFFICACITÉ

Demandez aussitôt Renseignements

à la SOCIÉTÉ FRANÇAISE du "**LYSOL**", 65, Avenue Parmentier,

à IVRY-sur-SEINE (Seine), près Paris.

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pépinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfait authenticité et à la sélection de leurs plants.

Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leu fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, **POITIERS**

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang
- comme **Adhérence** par les expériences de M. Aimé GIRARD.
- comme **Efficacité**, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCÈS CONSACRÉ PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, nie avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

BURDIGAL

A BASE D'ACIDE MÉTHANAL SULFUREUX

SAUVE la VIGNE et la PRÉSERVE

CONTRE LES

Attaques du Mildiou, de l'Oïdium,
des Rots divers, de la Pourriture Grise,
de la Cochylis, de l'Eudémis, Altises, etc.

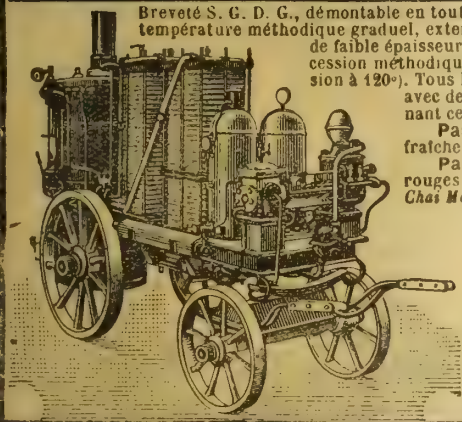
Dose par 100 litres d'eau
3 FRANCS

Il REMPLACE, en UNE SEULE OPÉRATION, à la fois :

Sulfatages, Soufrages, Insecticides et Sulfitages.

Pour tous renseignements, conseils, attestations scientifiques et des Viticulteurs, écrire à **Frantz MALVEZIN, Caudéran-Bordeaux** (Gironde.)

Pasteurisateurs "Pastor"



Breveté S. G. D. G., démontable en toutes ses parties, à plateaux facilement nettoyables. Echangeur de température méthodique graduel, extensible, à plaques de grande surface, formant des lames liquides de faible épaisseur, de section constante, caléfacteur semblable formant une succession méthodique de bains-marie chauffés par girotherme (stérilisant sous pression à 120°). Tous les éléments sont interchangeables, à joints extérieurs visibles, avec des rigoles d'isolement garantissant la non-communication et donnant certitude absolue de stérilisation.

Pasteurisation en présence de l'acide carbonique conservant la fraîcheur, le moelleux, la saveur des vins fins. Proc. brev. S. G. D. G.

Pasteurisation à domicile (France et étranger) de tous vins rouges ou blancs en fûts ou en bouteilles, par appareils portatifs, et au *Chai Moderne*, à Bordeaux, par appareils fixes.

Frantz Malvezin

CONSTRUCTEUR-ŒNOTECHNICIEN

7, rue du Bocage, 7 — CAUDÉRAN | *6-8, cours du Médoc* — BORDEAUX

Description détaillée franco sur demande.

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. Bertrand. — Prix : 5 fr.

POLY-SULFURES ALCALINS

CONTRE L'OÏDIUM LE MILDIOU.

L'ACARIOSE (COURT-NOUE),

les INSECTES

en solution simple ou combinés

aux sels de cuivre

L^D Hugounenq & C^O - LODEVE (Hérault)

Maison J. BABOU, 10, rue Trinité, Limoux (Aude)

Usine spéciale pour la fabrication de la

BOUILLIE DU MIDI

Produit nouveau à base d'hydrocarbonate cuprique gélatineux. Radical contre les maladies cryptogamiques de la vigne. Une seule garantie :
Bouillie superieure à toutes les autres
Adhérence et *mouillabilité* parfaites, *suspension* constante, *efficacité* absolue.

Prix, conditions et références sur demande.

Usine spéciale pour l'Epuration et le Décuscutage des Graines de Luzerne et de Trèfle.

Graines de Luzerne extra, garantie sans cuscute, à 380 francs les 100 kgr.

Graines de Trèfle violet extra, garantie sans cuscute, à 730 francs les 100 kgs.

Graines de Sainfoin dite *Esparcette*, à 60 francs le sac de 30 kgs.

Vesces Fourragères et autres graines sur demande et au cours.

La Maison demande des Représentants sérieux. De fortes remises sont accordées aux Syndicats.

CASSAN FILS Constructeur BOURGOIN (Isère)

170 Médailles Or, Argent, etc. — Médaille d'Or Exposition universelle Paris 1900

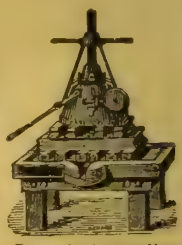
LOCOMOBILES à foyer démontable. Breveté S. G. D. G.

BATTEUSES pour moyenne et grande culture. pour céréales et graines fourragères.

PRESSOIRS " LE FRANÇAIS ", à SOLETTE HYDRAULIQUE
et à BIELLES ARTICULÉES
PRESSOIRS CONTINUS
FOULOIRS à VENDANGE
PRESSES à HUILE

Locomobile

Demander le Catalogue général


Pressoir hydraulique

L'ANOXYDINE - SERVŒNOL

Composition de tannin pour vins (ŒNOTANNIN) et de bisulfites alcalins garantis purs (APPERTOL)
en poudre ou en pastilles

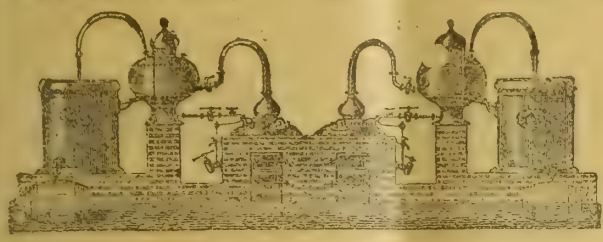
Conserve les Vins en cours de route et en cave même en vidanges

CHEVALLIER-APPERT, PARIS

ENDRIVET FILS

Constructeur, JONZAC (Ch^te-Inf^re)

MAISON FONDÉE EN 1820



SPÉCIALITÉ D'APPAREILS CHARENTAIS BREVETÉ S.G.D.G. *pour la fabrication des eaux-de-vie et Cognacs.*

DISTILLERIE A FEU NU ET A LA VAPEUR

Appareils spéciaux pour la distillation de lie.

ÉTIENNE VERNETTE

BÉZIERS

ETIENNE VERNETTE, A BÉZIERS

FIG. 73

FIG. 74

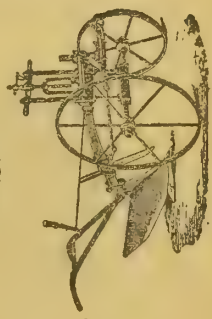


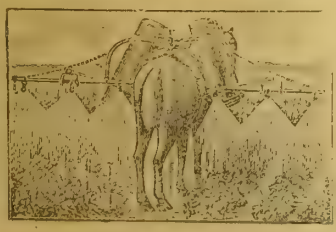
FIG. 75

FONDERIE, ATELIERS DE CONSTRUCTIONS

L. NICOLAS & FILS, à AGEN (L.-et-G^nne)

Fouloirs à vendange perfectionnés — Pompes spéciales pour le Vin

ARROSAGE, PURIN, IRRIGATION, ÉPUISEMENT JUSQU'A 36.000 LITRES A L'HEURE



Pulvérisateur à BAT à quatre cylindres verticaux

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco. — Vente garantie

Les USINES JULLIAN FRÈRES

LIVRENT IMMÉDIATEMENT

LEUR

BOUILLIE BORDELAISE

SOUFRE à l'hydrate de bioxyde de cuivre

CÉLESTE

LE TITAN

SOCIÉTÉ LYONNAISE DE CONSTRUCTION DE MACHINES AGRICOLES

Anciens Etablissements S. PLISSONNIER, 234, Cours Lafayette, LYON

Presse continue " OBERLIN "

La plus parfaite des Presses continues existant sur le marché.

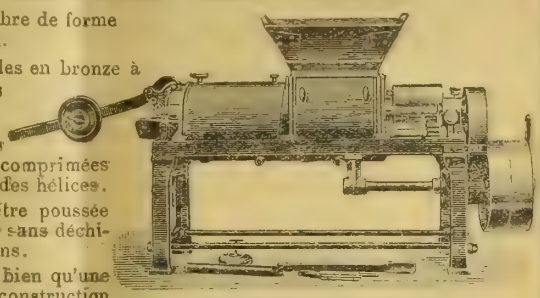
Parce que : Elle possède une chambre de forme bicylindrique à volume variable.

Parce que : Ses deux hélices jumelles en bronze à mouvement contraire sont à pas inverse et différentiel.

Parce que : Elle n'a pas de disques dentés ou étoilés, les masses comprimées cédant à la poussée longitudinale des hélices.

Parce que : La pression peut y être poussée jusqu'à 2000 kg par décim. carré sans déchirer les rafles ni écraser les pépins.

Parce que : Elle peut épuiser aussi bien qu'une presse hydraulique grâce à sa construction très robuste.



VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINÉS

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
POUR 1919-1920
PRIX MODÉRÉS

MATÉRIEL VINICOLE

PRESSOIRS, POMPES

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE

Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VI... à courant continu, à bras et au moteur. — ROBINETTERIE
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à grande vitesse pour moteurs rapides.
Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

A. BOUDE & FILS O. MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %
(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés seuls ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

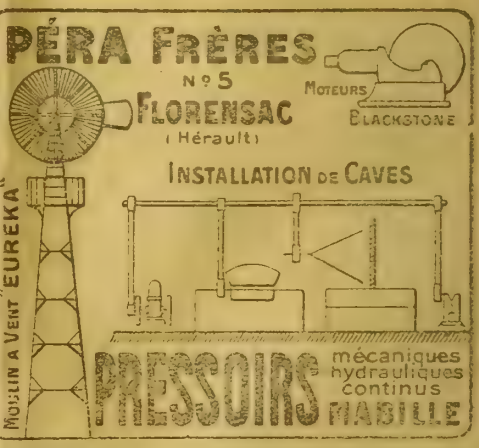
CUVES RÉSERVOIRS PLANCHERS
Etude de projets

TUYAUX
en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE

VIN

R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE

PÉRA FRÈRES
N° 5
FLORENSAC
(Hérault)



PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Ecrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERGÈZE (Gard).

A. ARNAL & Cie

NARBONNE, 2, quai d'Alsace, Tél. 1-90
CARCASSONNE, 13, boul. Omer-Sarraut, Tél. 2-93

ÉMULSION PYRALICIDE ARNAL

EFFICACITÉ

P LUS DE CHAUX
LUS DE CARBONATE
LUS D'ARSÉNIATE DE SOUDE
LUS D'ACÉTATE DE PLOMB
LUS DE NICOTINE

SIMPLICITÉ

PRÉPAREZ VOS BOUILLIES A

L'ARNALINE

PROCÉDÉ LUCIEN SEMICHON

2 kilos de Sulfate de Cuivre et 4 litres d'**ARNALINE**
dans CENT LITRES D'EAU détruisent

MILDIOU	PYRALE	COCHYLIS	EUDÉMIS

EFFECTUEZ VOS POUDRAGES A

L'AÉRO

1er Prix au Concours de Montpellier 1913

NOTICES ENVOYÉES SUR DEMANDE

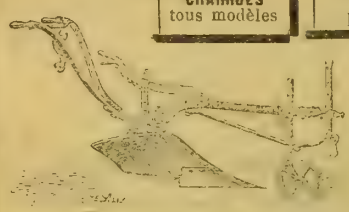
ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGEAIS (Indre-et-L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

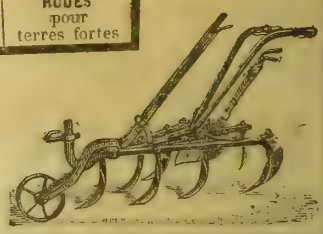
HOUES pour terres fortes

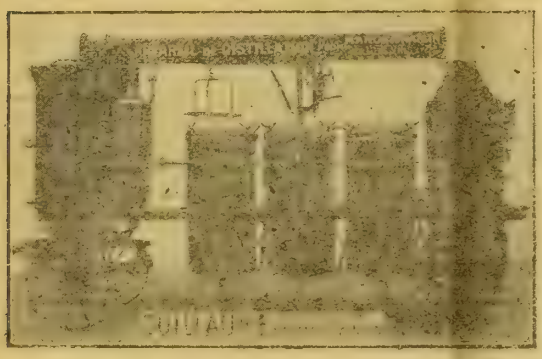


CATALOGUES

N° 18

FRANCO





ALAMBICS ET APPAREILS A DISTILLER

M. GUILLAUME Fils

à CLERMONT-FERRAND

(Puy-de-Dôme)

Demander le catalogue en signalant la Revue de Viticulture.

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES

PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.

BÉZIERS (Hérault)

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — BÉZIERS

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « **LE TITAN** » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « **PARFAITE** » » »
Soufre « **LE VRAI** » (au chlorure de Baryum).

TABLE DES MATIERES

Des 40 premiers volumes de la *Revue de Viticulture*

Prix 10 fr. Pour nos Abonnés : 5 fr.

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1 600.000 fr. — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

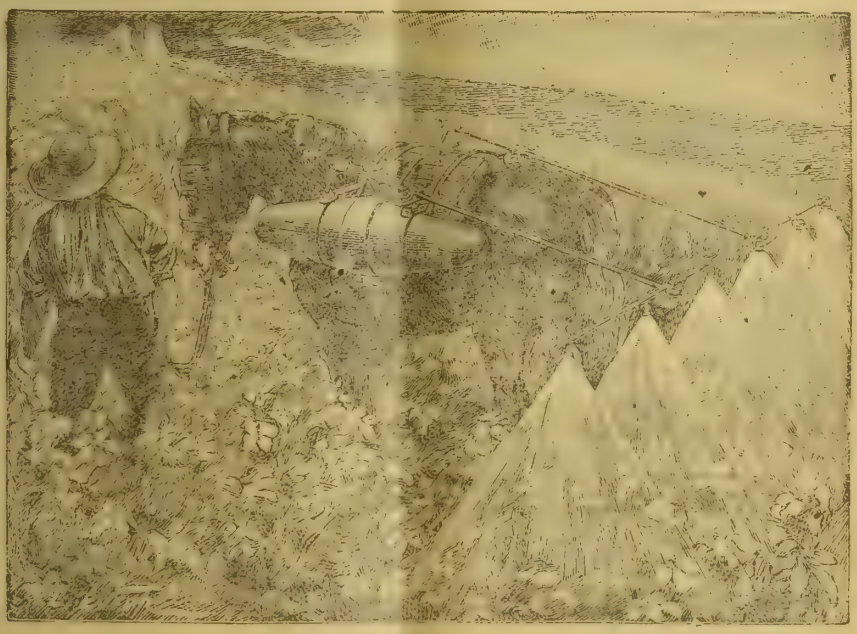
" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS



M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

CULTURE MÉCANIQUE DES VIGNES

ÉTABLISSEMENTS "AGRICULTURAL"

25, Route de Flandre, AUBERVILLIERS (Seine)

TÉL. : Paris, Nord 62-18, MÉTRO : Porte de La Villette

Nouveaux Modèles de TRACTEURS Agricoles et Viticoles

Ateliers de Constructions et de Réparations
Magasin de Pièces de Rechange

STATION PERMANENTE D'ESSAIS DE TRACTEURS

Ecole pratique de conduite

Demander le Catalogue gratuit

SULFOPHOSPHATE HUBERT

LA LITTORALE
BEZIERS

SEUL CONCESSIONNAIRE

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le
MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND
VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.
SAINT-LOUP (Marseille).

26e Année. — Tome L N° 1298 Paris, 15 Mai 1919.

REVUE DE VITICULTURE

POUR LA RESTAURATION DE LA LORRAINE VITICOLE DÉVASTÉE (1)

II. — LA VITICULTURE SEPTENTRIONALE ET LES ETATS-UNIS.

Si, pour la viticulture alsacienne qu'il suffit de défendre, maintenir et assurer, nous avons préconisé simplement des mesures de *protection locale*, pour celle de la Lorraine dévastée, c'est un véritable régime *de faveur* qui s'impose, au moins transitoirement.

Aussi, croyons-nous devoir chercher pour elle, comme pour la portion de Champagne ravagée, le salut dans l'ouverture d'un *débouché privilégié*. Cela ne pourrait être réalisé qu'avec le concours de quelqu'un de nos grands Alliés, particulièrement du plus riche et du moins éprouvé par la guerre, les *Etats-Unis* (2).

1° Quels motifs spéciaux imposent semblable solution.

2° Comment organiser ce régime d'exception?

3° Pourquoi l'aide des Etats-Unis est ici particulièrement indiquée?

Telles sont les questions pour la justification desquelles nous évoquerons surtout les raisons et les faits d'*ordre viticole* qui dérivent en Lorraine de la nature des choses.

I° — Conditions transitoires de reconstitution lorraine.

En Lorraine, comme en Champagne, comme en Alsace, un intérêt social évident commande de maintenir et de ranimer la culture de la vigne partout où celle-ci est capable de fournir encore des produits d'une distinction suffisante pour leur permettre un écoulement facile et avantageux. Mais la reconstitution

(1) Voir *Revue*, n° 1290 page 177.

(2) Cette étude était rédigée quand nous avons appris en plein début des Conférences de la Paix, la fâcheuse nouvelle du vote définitif par le Congrès américain du bill, si déplorable pour les intérêts vinicoles français, qui prohibe à partir du 1er janvier 1920, la préparation, l'importation et la vente sur le territoire des Etats-Unis de toute boisson spiritueuse, même de la plus ancienne et de la plus naturelle de toutes, *le bon vin*.

Nous n'en croyons pas moins devoir publier notre étude qui faisait au contraire appel, au double point de vue de la science et de l'histoire viticoles, au concours et à l'aide de nos Alliés d'Amérique en faveur des vignobles détruits sur toute l'étendue des fronts de combat franco-américains de 1918. Nous nous bornons à renverser l'ordre annoncé des deux dernières parties de notre travail et à faire suivre celle-ci d'une discussion des principes de la mesure, aussi injuste que regrettable, qui englobe le vin dans la proscription des boissons alcooliques contre lesquelles son usage nous paraît, au contraire, un des moyens de lutte les plus efficaces.

Mais il serait fâcheux pour le million 1/2 de viticulteurs français de désespérer de la justice et de la compréhension de nos généreux Alliés, car surtout dans les moments où ils nous inquiètent et nous étonnent, il convient de se rappeler la forte parole d'un des Français qui les connaissent le mieux, M. Firmin Roz, précisément en conclusion d'un chapitre sur l'*Impérialisme américain* : « Avec les Etats-Unis, c'est *presque toujours l'optimisme qui est la vérité* ». (*L'Energie américaine*, Flammarion, édit. p. 267.)

des vignobles de la nouvelle *Côte d'Acier*, même effectuée complètement aux frais de ses dévastateurs boches, se fera néanmoins dans des conditions trop spéciales pour garantir leur avenir si, durant une période à déterminer, on ne leur assure pas des débouchés certains et particulièrement rémunérateurs.

En effet, comme nous l'avons déjà montré pour l'Alsace, on ne peut plus songer aujourd'hui, après l'exaspération récente des maladies cryptogamiques, à revenir simplement et partout aux anciens cépages maintenus, comme dans toutes les portions reconstituées de la France, par le moyen du greffage sur porte-greffes américains ou franco-américains pratiquement résistants (1).

Mais, d'autre part, la création des hybrides producteurs directs et leur adaptation aux conditions climatériques vinicoles de chaque région de la France, l'étude de leurs qualités et de leurs défauts, la détermination de leur adaptation et de leur résistance en sols divers, celle de leurs aptitudes œnologiques, voire même la simple propagation des plus intéressants d'entre eux (2), ne sont poin non plus assez avancées pour permettre de conseiller déjà de les planter partout et sans réserve.

Cette solution ne peut même, pour le moment du moins, être envisagée dans les meilleures côtes et les territoires à crus de marque où les Pinots, Traminers et Rieslings ne sauraient avant longtemps être remplacés sans risquer de compromettre à jamais la qualité et la réputation des vins. Dans ces conditions, force sera d'envisager, par exemple, la reconstitution actuelle de la Côte d'Acier comme une occasion exceptionnelle d'*expériences décisives*. Mais si intéressante que soit cette expérimentation par les enseignements qu'on en doit attendre pour la viticulture septentrionale en particulier et l'avenir de toute la production de vins fins, elle ne saurait aller, comme toute expérience, sans aléas ni difficultés.

Il faudra nécessairement essayer beaucoup de variétés et de modes de culture, revenir ici aux anciens cépages sélectionnés, ailleurs en introduire beaucoup d'autres et les planter côte à côte pour ne pas mettre « tous ses œufs dans le même panier », selon l'expression de nos paysans, et trancher une fois pour toutes par l'expérience maintes des difficultés devant lesquelles les plus experts techniciens ne sauraient aujourd'hui que tâtonner. Il faudra trop souvent faire de l'*échantillonnage* pour sauvegarder le présent et produire quand même en attendant, tout en garantissant l'avenir.

Pour revenir à la trop juste comparaison que remet nécessairement à l'esprit la coïncidence si étroite que nous avons signalée entre *le front viticole de la France* et son front militaire de 1914-1918, il ne sera pas de trop pour vaincre et

(1) Sur cette première solution, voir notre *Viticulture nouvelle*. Bibl. Utile. F. Alcan, où les cépages précoces sont particulièrement signalés.

(2) Sur ce point particulier, nous nous permettons de signaler à la Confédération des vignerons du Midi, dont nous saluons avec joie le grand esprit nouveau de solidarité qu'elle vient de manifester en Champagne, l'opportunité d'un effort semblable en Lorraine.

Il est un point où le concours et la générosité des associations méridionales pourrait ici être particulièrement efficace. Ce serait de *réserver* spécialement aux vignerons de Lorraine qui ont à se reconstituer toute la production de boutures de certains hybrides encore rares qu'on ne saurait actuellement se procurer avec facilité. « Il nous faudrait de suite 100.000 boutures de 795 Oberlin à distribuer, m'écrivait naguère M. Authelin. Mais où se les procurer? » *A fortiori* par certaines obtentions récentes particulièrement appropriées au climat lorrain, comme les 4.657 et 5.279 blancs Seibel.

déterminer les conditions d'une victoire définitive, de faire appel à la fois, selon une expression déjà coutumière aux viticulteurs d'avant-guerre, à nos *vieux fusils*, les viniferas, et aux nouveaux engins de toutes sortes que représentent les *hybrides* nouveaux, greffons, porte-greffes et producteurs directs (1). De même qu'en 1914, pour répondre à la tactique boche, il fallut concentrer dans les tranchées de l'Aisne et de la Somme tout le matériel existant, aussi bien les crapouillots de Louis-Philippe et les précieux Banges déclassés d'avant 1900, que les plus récents modèles à tir rapide du Creusot et de Saint-Chamond, de même faudra-t-il mobiliser ici, pour le combat de quinze années que sera sans doute cet effort viticole nouveau, à la fois tout ce qui pourra fournir encore un utile service parmi les anciennes méthodes et les vieux Pinots ou Rieslings, éprouvés par l'usage, et les dernières créations d'Oberlin, de Couderc et de Seibel, en attendant celles de leurs émules de demain. De même que l'expérience seule a prononcé durant la guerre et que des progrès quotidiens commandés par l'expérience sont enfin sortis les avions géants ou légers et les tanks rapides qui furent le matériel de la victoire, de même ne faut-il compter que sur l'épreuve d'une vaste expérimentation comparée et d'une vraiment grande improvisation pour dégager enfin les méthodes et les cépages pratiques et économiques qui permettront de sauver définitivemedt les précieux côteaux vinicoles de la France du Nord-Est de l'assaut formidable et destructeur des fléaux venus d'Amérique.

2°. — Organisation d'un régime privilégié

Dans ces conditions, transitoires sans doute mais trop exceptionnelles, force est de rechercher un régime particulier propre non seulement à assurer la restauration actuelle des vignobles lorrains et champenois détruits par la guerre, mais à garantir suffisamment leur prospérité future pour enlever toute inquiétude sur l'avenir aux anciens et nouveaux vignerons de ces Côtes à jamais illustres.

Celui que nous avons proposé pour l'ex-Alsace-Lorraine et auquel il faudra bien venir tôt ou tard (2), ne semble pas complètement extensible à la Lorraine entière et *à fortiori* aux vignobles champenois. Il se compose de deux parties solidaires : 1° protection locale particulière obtenue par un relèvement des droits de circulation sur tous les vins *importés* des autres régions de la France jusqu'à faire compensation, relativement à la concurrence de celles-ci, aux anciens droits de douane allemands. Cela revient en somme *à assurer d'abord le marché alsacien aux vins d'Alsace;* 2° Le produit de cette surtaxe exceptionnelle servirait à instituer des *primes à la culture de la vigne* pour la défense ou la restaura-

(1) Il semble que le partage entre les uns et les autres puisse dès l'abord s'établir sur cette base : Producteurs directs divers pour tous les terroirs sans qualité acquise spéciale et, seulement jusqu'à nouvelle expérience, pour les besoins des vignerons locaux et de leur voisinage. — Viniferas de *fine race* anciens ou nouveaux conservés pour le greffage dans les meilleures expositions et les crus anciens, partout où il serait possible de produire des vins de choix pour l'exportation.

(2) Le décret récent du 23 janvier sur le régime des vins en Alsace se borne en effet à y instaurer purement et simplement celui du reste de la France sans aucun souci des conditions particulières et des droits acquis de la production locale. Mais c'est aux intéressés à faire connaître leurs volontés et leurs désirs, notre rôle ici ne pouvant être que d'apporter les suggestions qui nous paraissent dérivées de l'expérience comparée des régions viticoles septentrionales.

tion de celle-ci dans toutes les régions cultivées de ce pays, par exemple à la date de 1910. Rien ne serait plus légitime que de réserver la plus grande part de ces primes aux vignobles détruits par la guerre non seulement en Alsace, mais encore en Lorraine et en Champagne. La solidarité ainsi établie entre la protection alsacienne et le relèvement des vignobles voisins achèverait, au contraire, de justifier le caractère exceptionnel de la première.

Mais ni en Lorraine non annexée ni en Champagne, la première partie de ce programme ne paraît aussi applicable.

D'autre part, la production de ces régions est beaucoup plus éloignée qu'en Alsace de suffire aux besoins de la consommation locale des vins. De l'autre, il y existe pour les autres régions productrices de la France des droits acquis, dont la barrière des douanes allemandes avait paralysé depuis 1870 la formation dans les pays annexés.

Ajoutons que l'appât d'une prime transitoire à la bonne culture des vignobles à rétablir sur tout notre ancien front de combat en Lorraine, Champagne et Alsace ne saurait suffire tant l'étendue du désastre confond l'imagination. Même les indemnités boches peuvent être inopérantes pour porter tous les ayants-droit à un remploi en nature tant la culture de la vigne, avec ses grands besoins de main-d'œuvre, peut leur paraître handicapée par l'accroissement considérable des frais de reconstitution et des salaires. Il faudrait pouvoir déterminer les capitaux par la *certitude* d'un prix de vente des produits largement accru et assuré de se maintenir assez longtemps pour que leur amortissement apparaisse désormais garanti et à l'abri des fluctations inquiétantes de la production française et du prix de ses vins sur son propre marché.

Quel autre moyen d'y arriver que de chercher cette garantie dans l'ouverture d'un débouché spécial et *privilégié* pour ceux-là *seulement* de nos vins qui seraient récoltés dans les vignobles restaurés à la place de ceux qui furent détruits sur notre front de combat? Et à qui demander cette faveur, si légitimée d'avance par les circonstances de la destruction, sinon à tel ou tel de nos héroïques Alliés dont la production vinicole nationale est nulle ou très insuffisante? En ouvrant libéralement son marché à la production nouvelle des vignobles français victimes de la guerre, il les *adopterait* en quelque sorte comme siens pour une longue période, jusqu'à ce que de nouveaux horizons se découvrent devant la production et l'exportation françaises.

Donc, puisqu'il nous faut tendre sans honte le casque de Bélisaire en faveur de vignobles français autrement perdus à jamais, à qui s'adresser, mieux qu'aux Etats-Unis dont les fils dorment à côté des nôtres précisément dans ces mêmes vignobles dévastés de la *Côte d'Acier* lorraine, de la vallée de la Marne et du front d'Alsace? Ces mêmes noms de Verdun, Saint-Mihiel, Thiaucourt, Dormans brilleront désormais dans les souvenirs de gloire des Etats-Unis comme de la France. Pourquoi les produits de choix récoltés dorénavant en ces lieux ne seraient-ils pas reçus là-bas comme ici, sous la garantie de ces pavillons illustres, dans les mêmes conditions et avec la même ferveur?

Nul embarras n'est à craindre. Même si les 5.000 hectares de vignes détruites que nous avons dénombrés sur la Côte d'Acier lorraine se doublaient d'autant

sur les rives de la Marne ou les pentes des Vosges, ce n'est pas la production exportable de ces minces étendues qui pourrait porter ombrage à personne outre-Atlantique. Le fisc américain, en réduisant par exemple pour eux son droit d'entrée antérieur de 41,05 par hectolitre ou 0,69 en bouteille à l'insignifiance d'un simple droit de statistique et de garantie de provenance, ne saurait sérieusement souffrir d'une brèche ainsi réduite, bon an mal an, au passage de 100 à 200.000 hectolitres au plus, vu la production réduite des vignobles septentrionaux. De même, pour la production américaine, qui atteint péniblement par an 2 millions d'hectolitres au plus en totalisant celle de son Midi plantureux, la Californie, avec le maigre apport des vignobles américains septentrionaux du nord-est, 250 à 300.000 hectolitres en moyenne. Qu'importe cette adjonction dans un pays de bientôt 110 millions d'habitants, où la consommation du vin ne pourrait encore dépasser *deux litres* par tête et par an !

Mais en revanche, quelle perspective pour les affligés d'aujourd'hui, pour tous ces braves vignerons lorrains ou champenois qui frissonnent actuellement devant l'immensité de leur tâche de reconstitution et l'inquiétude de l'avenir beaucoup plus qu'ils ne tremblèrent jamais devant les Boches, s'ils étaient certains de pouvoir écouler dans cinq ans leurs vins nouveaux à New-York, Washington ou Chicago, comme les seuls et authentiques vins de *la Victoire !* Ce n'est plus 1 franc le litre au plus, comme aujourd'hui, qu'ils seraient sûrs de les vendre sous les étiquettes véridiques de leurs villages devenus historiques, mais 1 dollar au moins et souvent plus. Alors, avec quel entrain leurs pioches fouilleraient le sol pour y planter les nouveaux ceps, d'où sortiraient ces produits illustres avant même que de renaître. Demandez, braves vignerons de Verdun, de Saint-Mihiel et de Pont-à-Mousson, et vous, vignerons de Châtillon-sur-Marne, de Tréloup et de Dormans, et vous aussi, vignerons extrêmes du plateau de Craonne ! Demandez tous ensemble et n'hésitez pas plus à faire demander par tous nos représentants. Ni notre Clemenceau, ni leur Wilson, ni nos plénipotentiaires, ni le Congrès américain ne peuvent vous refuser si peu. Qui même y pourrait penser quand vous incarnez tant de souvenirs et tant de gloire !

(*A suivre.*) A. Berget.

LA FABRICATION DU SIROP DE RAISIN EN CALIFORNIE ET L'ADAPTATION DE L'INDUSTRIE VITICOLE AUX NOUVELLES CONDITIONS

La *Revue* a annoncé qu'aux Etats-Unis, une nouvelle loi a prohibé la fabrication et la vente des boissons alcooliques, du vin, entre autres, à partir du 1er juillet 1919. (1) Cette mesure qui est prévue pour le temps de guerre porte un coup mortel aux industries viticoles des Etats, et tout particulièrement aux exploitations de Californie, importantes et prospères au premier chef.

Il ne peut être question de supprimer la culture de la vigne dans cet Etat ; ce

(1 Voir *Revue* n° 1286, page 122.

serait la ruine complète, l'exode rural avec toutes ses conséquences. Les Californiens s'organisent actuellement pour orienter l'industrie dans une nouvelle voie, et nous voici ramenées, par un détour assez curieux, à l'étude des problèmes qui ont été proposés à l'examen des viticulteurs français dans les années de mévente, de crise économique, qui ont précédé le vote de la loi pour la répression des fraudes.

A cette époque, nos lecteurs s'en souviennent, l'idée avait été émise de considérer la vigne comme une plante saccharifère, qui pourrait être exploitée dans les régions méridionales pour la production du sucre, tandis que la betterave continuerait à être cultivée dans le même but, plus au nord. Ces idées, qui paraissent une hérésie à l'heure présente chez nous, avaient été exposées, notamment par Charles Tallavignes dans la *Revue* (1) et au congrès de la Société des viticulteurs de France ; si elles ont perdu de leur intérêt dans notre pays, elles se placent au premier rang du programme viticole aux Etats-Unis et spécialement en Californie.

C'est ainsi que les techniciens américains publient en ce moment le résultat de leurs travaux élaborés dans ce but : substituer à la production des vins la fabrication d'autres denrées alimentaires, en conservant à la viticulture son importance d'avant-guerre. MM. Frédéric T. Bioletti et W. V. Cruess, de l'Université de Berkeley, font connaître, en janvier, les conclusions de leurs études, que nous résumons brièvement (2). C'est sous forme de *sirop de raisins* que ces auteurs pensent pouvoir offrir aux consommateurs un produit œnanthique rémunérateur, à condition que la fabrication parte de ce principe :

« Pour que l'industrie des sirops de raisins puisse être permanente et profitable, il faut obtenir un produit méritant un prix supérieur à celui des sirops ordinaires bon marché. » Ce n'est donc pas vers la production des sirops inférieurs, ou simplement neutres, n'apportant que la saveur sucrée, qu'il faut s'orienter, mais vers la fabrication de sirops de choix, non seulement sucrés, mais bouquetés, parfumés, rappelant nettement les qualités des raisins qui les ont produits.

Et les auteurs, après avoir reconnu que la chose était possible, s'attaquent aux difficultés techniques. Ils n'en prévoient pas de sérieuses relativement à la culture des raisins, les mêmes variétés de table ou de cuve obtenues avant la loi convenant à la fabrication ; ni relativement à l'extraction des jus, les installations d'avant-guerre répondant à cette nécessité ; mais ils en envisagent d'importantes concernant l'emmagasinage et la conservation des jus depuis la vendange jusqu'au printemps. En effet, la concentration des jus dans les appareils à évaporer dans le vide (triple-effets, quintuple-effets) devra être exécutée dans les installations des sucreries occupées par les jus de betteraves jusqu'au printemps. «Les usines de sucrerie de betteraves ont une grande capacité de fabrication, suffisante pour traiter tous les raisins récoltés en Californie et pourraient être adaptées à la production du sirop de raisins avec peu de modifications. Pendant la morte-saison betteravière (printemps et été) elles pourraient concentrer tous les jus de raisins, pourvu que ceux-ci soient préparés au traitement justement dans cette période.»

(1) N° 631. — La betterave et la vigne.

(2) Grape syrup, bulletin n° 303. University of California publications.

Comme dans les *vineries* préconisées par M. Barbet et d'autres auteurs, c'est à l'acide sulfureux (plus proprement anhydride sulfureux) que l'on devra recourir pour conserver les moûts jusqu'à la concentration. D'après les essais de MM. Bioletti et Cruess, une dose de 1gr, 5 d' SO^2 par litre suffit à préserver des altérations les jus pendant dix mois ; plus les raisins sont riches en sucre, plus la dose d' SO^2 doit être élevée. La conservation s'effectue dans des vaisseaux en *bois*, bien remplis et convenablement stérilisés à la vapeur et à l'anhydride sulfureux, au préalable.

Les jus ainsi conservés se clarifient : un dépôt d'environ 5 % du volume se forme à la longue ; une décantation s'impose avant le chargement pour le transport ; des précautions doivent être prises en ce qui concerne l'agitation des jus et leur contact avec l'air.

La clarification des jus se fait par filtration, ou filtration et collage à la caséine et à la terre d'Espagne suivant le degré de trouble.

Pour chasser l'anhydride sufureux restant, les auteurs n'ont trouvé qu'un seul procédé satisfaisant ; c'est celui qui consiste à faire passer un courant de vapeur à travers le jus en ébullition. En 30 à 35 minutes, des échantillons de 25 litres environ, ainsi traités, ont perdu tout leur SO^2. L'opération se fait dans les récipients en bois.

La décoloration peut devenir nécessaire si la clientèle exige des sirops peu colorés ; le traitement au noir d'os a donné les meilleurs résultats. De même, les goûts des consommateurs peuvent obliger à désacidifier les jus ; les auteurs préconisent l'emploi du carbonate de calcium.

Dans les esssais en question, les auteurs ont effectué la concentration en deux heures et demie ; plus l'évaporation est rapidement obtenue, moins le sirop est coloré et plus il garde son bouquet. La concentration ne peut-être poussée plus loin que celle mesurée par 65° Balling (65 % de sucre), sinon le glucose cristallise; on cherchera à se rapprocher autant que possible de cette concentration.

Après repos d'environ 15 jours, les sirops ainsi obtenus peuvent être mis en boîtes, bouteilles ou barriques ; pour l'expédition MM. Bioletti et Cruess recommandent la stérilisation par la chaleur, avec des précautions pour éviter le brunissement des sirops.

Ces sirops ont été employés en nature, ou bien ils ont servi à des préparations culinaires ou de pâtisserie, à des conserves de fruits ou de confitures, et les résultats ont été très satisfaisants ; pour la fabrication des gelées et marmelades, le sirop de raisins ne convient pas.

D'après les calculs faits, une tonne de raisins produit un sirop d'une valeur de 90 dollars pour des raisins à 180 grammes de sucre par litre, de 135 dollars pour des raisins à 250 gr. de sucre par litre. Avec les prix actuels de fabrication l'opération laisserait un bénéfice de 65 cents (3 fr. 25) par gallon (4 l. 53).

Les celliers californiens absorbaient 500.000 tonnes de raisins, en chiffres ronds, chaque année, achetés de 15 à 22 dollars la tonne, la valeur annuelle de la production pouvant être estimée à 9 millions de dollars par an. La moitié de ces raisins pourra être consommée en nature ; l'autre moitié (250.000 tonnes) n'aura d'autres débouchés que les fabriques de sirop ; celle-ci devra produire 12 mil-

lions de gallons de sirop à 65° Balling, l'emmagasinage de ces quantités pourra être assuré par l'emploi des cuves et foudres de chêne laissés libres par la fermeture des distilleries.

Pour assurer l'écoulement de la nouvelle production qui substitue à une perte de 4 millions de dollars, une fabrication évaluée 8 millions de dollars, le gouvernement pourrait inciter les usines de conserves de fruits à employer, pendant la campagne de 1920, une certaine quantité de sirop de raisins.

Telle est la solution proposée ; elle paraît être la seule possible. Quoi qu'il en soit, cette transformation complète de l'industrie vinicole d'une région étendue, la soudaineté de ce changement, et l'activité avec laquelle il a fallu trouver les moyens de faire face aux nouvelles conditions de production méritent l'attention. Bien que nous ne soyons pas menacés de catastrophe pareille, dans notre pays où le vin, malgré nos pertes cruelles, compte plus de fervents adeptes qu'en 1914, nous pouvons faire notre profit de ces essais intéressants, entrepris dans un but essentiellement pratique, et apprécier l'énergie avec laquelle les viticulteurs californiens ont su envisager l'adaptation de leur industrie aux conditions nouvelles, absolument différentes de celles de la campagne précédente.

J. P.

ACTUALITÉS

La Moto-Viticulture (Labergerie). — Le traité de paix et la viticulture (J. M.). — Pour forcer la baisse des vins (H. A.). — Avis aux agriculteurs concernant la vente des engrais. — Académie d'Agriculture : élection d'un membre non résident. — Ecole coloniale d'agriculture de Tunis. — Dominante météorologique (P. L.).

La Moto-Viticulture

La Société centrale d'agriculture de l'Hérault avait organisé au mas de Bouet, près de Montpellier, une série d'expériences de culture mécanique de la vigne les 2, 3 et 4 mai.

L'initiative de ces essais a été des plus fructueuses et il faut féliciter les organisateurs de cette manifestation dont seule la brièveté peut être regrettée, en ce sens qu'elle n'a pas permis de faire une vérification plus ample des qualités et des défauts des appareils mis en travail, dans des sols et aussi dans des vignes d'écartement un peu plus variés.

A ce regret il faut joindre une critique qui ne saurait se formuler avec assez d'énergie, que les organisateurs soit de la Société d'Agriculture, soit de l'Ecole de Montpellier n'ont en rien encourue du reste, mais qui retombe en entier sur la regrettable organisation des services centraux de la culture mécanique, du ministère de l'Agriculture.

Il avait été indiqué aux constructeurs qui prendraient part aux essais de Montpellier qu'il serait opéré par la Commission de vérification des classements avec récompenses. Au dernier moment ces constructeurs ont été informés qu'il n'y aurait rien de pareil, sous le lamentable prétexte que l'Etat, en accordant des

récompenses, semblerait donner une garantie de qualité à tels ou tels appareils, par rapport aux autres.

L'Etat, représenté par les ineffables ronds-de-cuirs que nous possédons, entend rester étranger à tout encouragement utile à la culture mécanique, si bien que les constructeurs réellement méritants et qui font œuvre sérieuse et utile, sont exposés à se voir concurrencés par des appareils qui n'ont qu'un rapport éloigné avec la viticulture, et qui souvent présentent des inconvénients non perceptibles au cours d'un essai de courte durée et presque toujours dans des terrains trop faciles.

Plusieurs de ces inconvénients, messieurs les officiels sont à même de les connaître et de les révéler, car ils se sont manifestés dans d'autres essais. Ceux qui ont, comme nous, couru les risques de la visite de ces manifestations depuis quinze ans, ont fréquemment noté des défauts relativement cachés, qui ne se sont pas toujours laissé voir à chaque essai isolé.

La presse ne peut pas les publier car toute critique privée entraînerait des conséquences que les journaux ne peuvent pas encourir, mais l'Etat, en vertu de son rôle tutélaire de la collectivité, a le droit et le devoir de mettre les acheteurs en garde contre les expériences néfastes, auxquelles l'acquisition d'instruments, non préparés pour une besogne spéciale, les expose.

Il nous souvient d'avoir été l'objet d'une très vive et même violente critique de la part d'un personnage officiel très important (au demeurant homme très aimable) parce que nous nous étions permis, sous notre responsabilité personnelle et sans aucun caractère officiel (nous avions nettement refusé toute participation officielle à cette manifestation du reste), d'établir un classement des appareils qui avaient pris part en 1918 aux essais de la culture de la vigne à la Roche de Bran.

Ce besoin de rester, ce que les fonctionnaires appellent « neutre », amène les conséquences les plus imprévues, il nous souvient que l'honorable M. Clémentel avait voulu provoquer la création d'appareils pour la culture de la vigne, et prévu l'emploi de fonds disponibles à subventionner les initiatives dans cette direction, mais les bureaux mirent le holà et la volonté de M. Clémentel fut dissoute dans un long et administratif arrêté qui organisa, sur le vieux modèle, des concours aussi inefficaces qu'ils le furent, presque tous, au point de vue enseignement.

Nous avons raconté l'histoire du reste, ici même, en son temps, nous constatons avec regret mais aussi sans étonnement, que la mentalité de nos fonctionnaires de l'agricultnre n'a pas varié, malgré la bonne volonté qu'a si souvent manifestée M. Boret.

Sous le bénéfice des observations précédentes qui sont d'ordre général et qui visent tous les essais publics pour tous les travaux de culture mécanique, nous allons résumer ce que nous avons vu à Montpellier.

D'abord, en première ligne, nous avons porté notre attention sur les appareils conçus et préparés d'après les données spéciales exposées dans la *Revue* par M. Ringelmann et par nous-mêmen en précisant les besoins de la culture de la vigne. (1)

(1) Voir *Revue* t. 43 (1913-1915) et 45 (1918).

Nous avons retrouvé avec plaisir deux tracteurs sincèrement admirés à la Roche de Bran en 1918.

Le tracteur Chapron dont le constructeur a modifié certains détails, il a augmenté la puissance de son moteur de façon à pouvoir cultiver sûrement, même en sols difficiles, les interlignes des plantes à grand écartement, les 18 chevaux disponibles paraissent largement suffisants même pour la culture des terrains divisés en parcelles trop petites pour y faire évoluer les monstres à grandissimes fourrières.

Le poids a été légèrement augmenté et porté à 1.300 kilogrammes, la largeur de 93 centimètres permet le passage facile dans les vignes même à écartement inférieur à deux mètres. La largeur des roues motrices porteuses de la plus grosse partie du poids de l'appareil est de 20 à 40 centimètres suivant l'emploi des bandes d'adhérence variables, ce qui évite les risques d'enlisement de l'instrument.

L'empattement total de 1 m. 40 est égal au rayon du virage nécessaire à la marche de l'instrument, dont la maniabilité est absolument parfaite et la stabilité bien assurée par l'abaissement du centre de gravité. En résumé le nouveau tracteur offre à peu près toutes les garanties désirables, sa robustesse semble devoir résister à de longs jours de travail.

M. Chapron a ajouté à son tracteur une charrue vigneronne expansible qui a fortement intéressé les visiteurs du concours, le dispositif à relevage automatique qu'il a imaginé semble répondre aux desiderata des vignerons, le montage des outils de travail, sur le cadre de la charrue, permet d'employer au gré du vigneron et suivant la nature des sols, des socs de longueurs variables et aussi des dents de scarificateurs, de cultivateurs élastiques, etc.

Les socs peuvent être inversés et changés suivant qu'ils doivent servir à chausser ou déchausser la vigne.

Pour la culture ordinaire, M. Chapron a établi une charrue à trois socs à relevage automatique dont nous reparlerons après les essais complets qui vont avoir lieu.

En résumé nous ne pouvons que confirmer le jugement très favorable que nous avons porté sur cet instrument lors des essais de la Roche de Bran l'an dernier.

Ensuite nous avons vu travailler le rival comme souplesse du Chapron, présenté, l'an dernier, à la Roche de Bran sous le nom de « viticultural » par M. Schweitzer, ce tracteur est construit par l'importante firme Citroen dont il a pris les couleurs (jaune citron). Plus élégant d'aspect et plus léger, le Citroen ne pèse que 800 kilogrammes et dispose d'une puissance totale de 12 chevaux.

La largeur, moins grande que celle du Chapron (86 centimètres), lui permet l'accès de vignes moins écartées entre les lignes ; le virage indiqué par le constructeur est un peu plus grand de 2 m. 40 de rayon.

Ces deux tracteurs sont à quatre cylindres du type monobloc avec les organes bien protégés.

La puissance plus faible du second lui rend impossible le travail en sols difficiles de la totalité de l'interligne des vignes à écartement de 2 mètres et plus, le constructeur fait remarquer que sa faible consommation permet de passer deux fois dans les interlignes, sans augmentation sensible de dépense.

Nous sommes donc en présence de deux appareils qualifiés spécialement pour la culture de la vigne, l'usage seul pourra permettre d'apprécier si la robustesse du premier est plus adéquate aux besoins des vignes que la légèreté du second.

Après ces deux instruments qui ont été inspirés par les besoins signalés par les spécialistes, nous trouvons une série d'instruments prévus pour les besoins agricoles généraux, que les constructeurs tentent de faire introduire dans les vignobles.

D'abord, en première ligne, les appareils dit à Chenille dont les tanks ou chars d'assaut furent une application fructueuse pour la victoire.

Deux spécimens figuraient à Montpellier, l'un de 10 chevaux de la maison Pidwell et l'autre de 25 chevaux dit tracteur Cleveland.

Leurs largeurs respectives de 1 m. 10 pour le premier et de 1 m. 27 pour le second limitent leur accès dans les vignobles, même à écartement de 2 mètres, aux cultures hivernales, lorsque la vigne n'a pas encore développé ses pampres.

Ces deux instruments participent tous les deux des avantages et des inconvénients du système dit Chenille.

La maniabilité est des plus séduisantes, le pivotement sur place par immobilisation d'une des deux chaînes porteuses permet le tour de valse, mais ce petit tour de force est obtenu au détriment d'efforts considérables sur les freins, d'où résultent des usures rapides et souvent dangereuses.

Ces instruments sont dits à adhérence totale par le constructeur, cela est vrai de l'appareil ne traînant rien ou du moins ne tirant qu'un poids très faible. Au contraire, lorsque l'effort de traction est un peu sérieux, l'appareil se cabre, et la partie en contact avec le sol devient très réduite, d'où résulte une instabilité de direction sans grand inconvénient autre que la fatigue du conducteur dans les travaux de culture ordinaire, mais pleine de risques pour la circulation entre les rangées de vignes.

Enfin l'usure rapide des parties portantes (maillons des chaînes) et des goujons de reliement des maillons, due aux contacts avec les boues ou les poussières ne peut assurer une durée satisfaisante à ce genre d'appareils. Les résultats bien connus de tous ceux qui ont vu fonctionner ces tracteurs sur le front le démontrent surabondamment.

La maison Pidwell présentait en outre un tracteur à conduite par un homme à pied tenant des mancherons, de largeur très réduite, ce petit appareil dénommé « Universal » n'a que 90 centimètres de largeur et 60 de longueur, d'une force de 5 chevaux, il exige du conducteur des efforts et une rapidité de marche qui en rendent l'emploi pénible.

L'usage de ce type semble limité aux vignes à très petit écartement et aux parcelles peu étendues.

Un autre appareil destiné à la culture ordinaire a été présenté par la société S. O. M. U. A. Il est constitué par une fraise rotative actionnée par un moteur puissant de 35 chevaux et de forte consommation; il permet d'après le constructeur de travailler le sol jusqu'à 30 centimètres de profondeur en pulvérisant d'une façon intense le sol remué et en projetant sur la vigne des masses de poussière ou de boues, dont l'effet ne séduit pas tout le monde. Le nuage de poussière soulevé par cet instrument était telle au mas de Bouet que, arrivés dans

les alentours du champ des essais, nous avons pu, à près d'un kilomètre de distance, repérer la direction exacte du lieu de travail, par la vue de la colonne de poussière mobilisée par cet appareil rotatif.

La même société présentait un petit modèle de 7 chevaux et conduit par un homme à pied et par mancherons, la largeur de travail peut être ramenée à 55 centimètres.

Nous n'avons pas plus d'enthousiasme pour cet instrument que pour son aîné de 35 chevaux. Un viticulteur, un peu sceptique sur les avantages de ces types de cultivateurs relatifs, disait que si on répandait du soufre en quantité suffisante sur le sol, avant leur passage, on obtiendrait une excellente pulvérisation des matières anticryptogamiques sur les organes à protéger.

Plusieurs autres appareils étaient prévus au programme et n'ont pas pu opérer. En première ligne nous signalerons le Dessaule, conçu pour travailler les vignes à très petit écartement, constitué par un tracteur monté sur deux roues en tandem, et appuyé latéralement sur deux autres roues également en tandem, reliées au tracteur par des colonnes suffisantes pour enjamber le rang de vigne intermédiaire. Cet instrument qui était sur le terrain d'essai est resté immobilisé par suite d'une avarie au réservoir.

Une autre machine qu'il eût été fort intéressant de voir en travail, la charrue Pax, a été rendue momentanément impropre à tout essai, par suite d'un accident au déchargement.

D'autres enfin ont dû rester égarées quelque part dans les encombrements des gares ou des voies.

L'effort fait tant par la Société centrale de l'Hérault que par le personnel de l'Ecole d'agriculture de Montpellier, a été des plus utiles, et la démonstration faite qu'il existe au moins deux appareils capables de cultiver la vigne mécaniquement, représente un gain d'une importance viticole, que tout le monde appréciera à sa grande valeur; tous les vignerons devront une reconnaissance réelle aux organisateurs de ces essais.

Personnellement nous ne saurions assez les remercier du très aimable accueil qu'ils ont bien voulu réserver à la *Revue de Viticulture*. — LABERGERIE

Le traité de paix et la viticulture.

Parmi les innombrables points que vise le traité de paix remis aux plénipotentiaires allemands le 7 mai, à Versailles, nous devons signaler les suivants, relatifs aux intérêts viticoles du pays, qui figurent au résumé publié dans la grande presse :

« Les produits alsaciens-lorrains (les vins compris, naturellement) entreront en franchise en Allemagne pendant cinq ans, jusqu'à concurrence des quantités moyennes annuelles envoyées dans la période 1911-1913. »

Les tarifs à l'importation des produits luxembourgeois seront pendant un délai de six mois à dater de la mise en vigueur de la paix, les plus favorables de ceux appliqués en juillet 1914, et cette disposition restera ensuite en vigueur pendant une nouvelle période de trente mois pour certains produits spécifiés (vins, huiles végétales, etc...)

Or d'après les clauses précédentes ces tarifs à l'importation doivent être égaux pour tous les Etats alliés ou associés.

Deux stipulations spéciales envisagent la répression de la concurrence déloyale : le gouvernement allemand s'oblige à prendre toutes mesures législatives

et administratives pour la protection des produits et marques des Puissances alliées et associées, et s'engage, sous condition de réciprocité, à se conformer aux lois et décisions administratives et judiciaires en vigueur dans les pays alliés ou associés en ce qui touche les appellations d'origine des vins et spiritueux.

La loi votée le 24 avril, publiée à *l'Officiel* du 8 mai, est donc arrivée juste à temps. Il est certain que lorsque le texte *in extenso* du traité sera rendu public, des précisions seront possibles sur ces trois questions et sur les autres, probablement envisagées au traité, mais auxquelles le résumé ne fait pas allusion.

J. M.

Pour forcer la baisse des vins. — Le gouvernement, résolu à faire baisser le prix de consommation des vins dans les centres urbains, a dit-on, amélioré considérablement les conditions de transport.

Par jour, les quantités amenées, ont passé de 62.000 hectolitres à 92.000. Les wagons-réservoirs sont libérés en plus grand nombre, et utilisés pour ces transports, le ravitaillement des armées d'occupations se faisant en grande partie par voie d'eau, les usines de guerre se défaisant de matériel roulant, et les Allemands livrant enfin le leur en plus grande quantité. Le tarif de location des wagons-réservoirs est aussi amélioré depuis fin avril; on paie à la journée sur la base de 0 fr. 25 par hectolitre de contenance, et non plus à tant le voyage, comme précédemment.

Le vin à Paris a donc baissé, mais les consommateurs, s'ils sont heureux de payer moins, n'attribuent pas aux seules améliorations en énumérées ci-dessus, la baisse des prix. Ils constatent une notable diminution de la qualité : degré alcoolique, caractères organoleptiques laissent fortement à désirer.

M. Emile Desvaux, conseiller municipal, aurait même écrit, disent les quotidiens de Paris, « une lettre à M. le préfet de la Seine pour lui signaler que le vin vendu sous le nom de « vin du ravitaillement » ne pèse que 7 degrés, alors qu'il devrait en peser 9 ». Il aurait demandé une enquête « pour savoir où s'opère le mouillage ».

Nous ne voulons pas croire que le procédé employé pour faire baisser les prix soit de nature aussi simple, ni surtout qu'il soit applicable dans un pays qui a applaudi à la loi du 1er août 1905, aux sanctions qui ont frappé les particuliers audacieux et sans scrupules qui avaient amené, par leurs pratiques frauduleuses, la viticulture française au bord de l'abîme.

Mais nous croyons, que la qualité des vins du ravitaillement *doit* être inférieure, pour les raisons que nous avons indiquées dans le numéro du 24 avril. Nous regrettons, pour les consommateurs parisiens, que les premières constatations faites nous donnent si pleinement raison. — H. A.

Avis aux agriculteurs concernant la vente des engrais. — Le *Journal officiel* du 1er mai publie la note suivante :

Le ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement informe les agriculteurs qu'à partir du 15 mai prochain, ils devront s'adresser à leurs fournisseurs habituels pour se procurer des engrais.

Toutefois, les commandes de nitrate d'ammoniaque continueront à être acceptées par l'Office central des produits chimiques agricoles (42 *bis*, rue de Bourgogne, Paris, 7e).

D'autre part, le nitrate de soude et la cyanamide existant dans les poudreries seront cédés aux agriculteurs sur demande adressée à M. le sous-secrétaire d'Etat de la liquidation des stocks (5, avenue Daniel-Lesueur, Paris, 7e).

Quant aux anticryptogamiques, soufre et sulfate de cuivre, l'Office central des produits chimiques agricoles continuera à assurer l'exécution de toutes les commandes qui lui seront transmises par les Offices départementaux, jusqu'à la fin de la campagne.

Académie d'Agriculture : élection d'un membre non résident. — Dans l'une de ses dernières réunions l'Académie d'Agriculture a élu, dans la section des membres non résidents, M. Ferrouillat, directeur de l'École nationale d'Agriculture de Montpellier.

Ecole coloniale d'agriculture de Tunis. — Un concours d'admission à l'Ecole coloniale d'agriculture de Tunis aura lieu le premier juillet 1919 à Paris, Tunis, et différentes villes de France qui seront déterminées d'après la résidence des candidats.

Les demandes doivent être adressées à M. le directeur de l'Ecole coloniale d'agriculture à Tunis, sur papier timbré, avant le premier juin.

Les jeunes gens possédant la première partie du baccalauréat et sollicitant seulement une place d'externe sont dispensés du concours.

La réouverture des cours est fixée au lundi 13 octobre 1919.

(Pour tous renseignements s'adresser à M. le directeur de l'Ecole.)

Dominante météorologique. — L'abondance d'une récolte donnée est, le plus souvent, fonction du climat dominant dans un mois donné. M. Werren Smith, météorologiste de l'Ohio, vient de donner les dominantes pour les cultures de cet Etat (*Bull. Inst. Intern.* 1918, art. 1078). La récolte de pommes de terre y est en rapport avec la température moyenne de juillet bien plus qu'avec les pluies. Elle diminue avec l'augmentation de la température au-dessus de la moyenne. Coefficient de corrélation : 0,5. C'est-à-dire que l'abondance dépend pour moitié de la température optima en juillet. Le blé d'automne exige une température élevée en mars. Si la température dépasse la normale, il y a neuf chances sur dix pour que le rendement soit plus élevé que la moyenne. Le maïs est sous la domination des pluies de juillet : coefficient de corrélation de 0.6 en faveur des pluies dépassant la normale. De pareils calculs appliqués au climat de la vigne conduiraient à des résultats utiles tant pour la prévision des récoltes — et des cours — que pour l'extension des plantations. — P. L.

REVUE COMMERCIALE

VIGNOBLES ET VINS

De nos correspondants :

Provence (2 *mai*). — Les gelées à glace de fin avril ont produit des dégâts incalculables dans toute la basse vallée du Rhône.

Dans les régions d'Arles, de Beaucaire, de Tarascon, de Saint-Rémy, de Cavaillon dans une grande partie du Vaucluse la fameuse vague de froid a littéralement brûlé les vignes.

Après la première gelée de la nuit du 28 au 29, on estimait les pertes à un gros tiers. La gelée noire de la nuit suivante, dont les effets désastreux se sont étendus dans tout l'arrondissement d'Aix, a réduit du quart au cinquième les belles apparences de récoltes.

Dans tous les vignobles durement éprouvés, les rameaux déjà longs de 20 à 30 centimètres sont complètement flétris, desséchés. Près ou écartés du sol, abrités ou non, taillés long ou court, très peu ont résisté aux abaissements de température de — 3° à — 7° enregistrés.

Jamais gelées de printemps n'avaient causé de dommages pareils sur des espaces aussi étendus. — J. C.

Vienne. — Dans la nuit du 28 au 29 avril la gelée a frappé durement le vignoble poitevin, très inégalement comme toujours. Mais l'ensemble du dégât est évalué à près de la moitié des bourgeons comme première évaluation. — L.

COURS DES VINS

PARIS. — Vins rouges du Midi, 130 à 150 francs l'hectolitre; vins blancs, 170 et 190 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 315 à 370 francs, blanc 400 à 425 fr. et le litre de 1 fr. 45 à 2 fr. 50. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 70 francs : vin de table, rouge 1er choix, 390 francs; 2e choix, 380 francs; 3e choix, 365 fr.; vin blanc de comptoir, 440 à 460 francs; piccolo et vin de carafe, 410 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 francs l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime.

MIDI. — *Nîmes* (5 *mai*) : Aramons, 7° à 9°, 70 à 80 francs l'hectolitre; Montagne, 82 à 86 francs; Montagne supérieur, 90 à 94 francs. Blancs, Picquepoul et Clairettes, 105 à 120 francs; Costières, 95 à 100 francs; Aramon blanc, 90 à 105 francs. Alcools troix-six bon goût, 86°, 850 francs; eaux-de-vie de marc, 52°. 380 francs; vin à distiller, 6 francs à 6 fr. 50 le degré.

Montpellier (6 *mai*). — Vins rouges, 8° à 10°, 75 à 85 francs; Montagne, 86 à 90 francs; rosé, 90 à 105 francs; blanc, 100 à 120 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 800 francs; marc à 86°, manque; eau-de-vie à 52°, 500 francs; eau-de-vie de marc à 52°, 400 francs, très rare.

Perpignan (4 *mai*). — De 80 à 95 francs suivant qualité.

Béziers (9 *mai*). — Vins rouges de 74 à 88 francs; vins rosés de 80 à 90 fr.; vins blancs de 95 à 115 francs. Trois-six de vin 86°, 850 francs; eaux-de-vie de Béziers 52°, 525 francs; trois-six de marc 86°, fait défaut; eau-de-vie de marc 52°, fait défaut.

ALGÉRIE. — Cote officielle de la Chambre d'Alger (12 mai). — Vins algériens nus, quai Alger : 62 à 76 francs suivant degré; blancs, 66 à 85 francs.

SUD-OUEST. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.100 à 1.200 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.300 à 1.500 francs le tonneau; grands vins blancs aux environs de 6.000 francs, les Yquem revendus à 10.000 francs; vins rouges, bourgeois, 2.400 à 2.600 francs; 3.000 et 3.500 francs pour les troisièmes et seconds crus. — *Dordogne :* de 1.050 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1.400 à 1.600 francs. — *Charentes :* 220 à 230 francs la barrique; grande Champagne, le degré distillation à 11 fr. 25. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 225 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 225 à 275 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 francs la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 fr. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 100 à 120 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 105 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 90 à 110 francs; les blancs, de 100 à 110 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 100 à 115 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 110 à 120 francs l'hectolitre.

EST. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 375 à 400 francs; vins fins, 1.000 à 2.000 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 200 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 350 à 450 francs. — *Beaujolais :* 340 à 360 francs la pièce pour les ordinaires et 360 à 410 francs pour les supérieurs. — *Mâconnais :* les 1918, 300 à 370 francs la pièce pour les vins communs et 350 à 400 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 375 à 500 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 160 à 180 francs; les Arbois, de 175 à 200 francs; blancs, de 180 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 300 à 320 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 180 à 200 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 200 à 220 francs. — *Savoie :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs. — *Champagne :* Ay, 1.400 fr. à 1.500 francs la pièce; Avenay, 900 francs; Vertus, 1.200 francs; Bouzy, 1.500 fr. (cuvée), soit 4 francs le kilogramme de raisin.

CENTRE et OUEST. — *Anjou :* Vins rouges, 250 à 300 francs pour les ordinaires et 300 à 400 francs pour les cuvés; vins blancs, de 225 à 400 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 350 à 400 francs et 400 à 500 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 225 à 250 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 230 à 300 fr. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 100 à 150 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 130 francs l'hectolitre. — *Allier :* 280 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre.

Céréales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales moins l'avoine, à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 63 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr. les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. ; méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, libérée de la taxe. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 53 fr. 83. Chicago, incoté ; Buenos-Ayres, 28 fr. 34.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 240 à 270 fr. les 100 kilogrammes. — Pommes de terre, de 35 à 45 fr. les 100 kilogrammes, gare départ. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 80 à 90 fr. ; paille d'avoine, 80 à 90 fr. ; foin, 230 à 250 fr. ; luzerne, 260 à 270 fr. — Caroubes, 55 fr. — Graines (marque B) de trèfles, 500 francs ; de luzerne, 450 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* incotées à Paris. les 100 kilogrammes. — *Lin :* 430 fr. — *Colza :* 550 fr. — *Arachides :* 375 fr. — *Suifs :* 210 fr. — *Miels :* Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, 850 francs ; Trois-six, Midi, à 86°, 800 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 170 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 20 à 6 fr 80. — Veaux, 5 fr. 50 à 9 fr. 50. — Moutons, 6 fr. à 11 fr. 60. — Porcs, 5 fr. 60 à 7 fr. 80.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels aux nos 1281 et 1282. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 31 fr. ; superphosphate minéral 16/18, 26 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 14 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, détaxés : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 500 à 1.500 fr. — Fraises d'Hyères, 10 à 14 fr. la corbeille. — Pommes, 130 à 300 fr. — Noix, 100 à 240 fr. — Oignons, 90 à 150 fr. — Asperges, 180 à 200 fr. les 100 kgr. — Ail, 300 à 600 fr. — Carottes, 45 à 50 fr. — Navets, 60 à 150 fr. — Epinards, 30 à 40 fr. — Choux-fleurs, pièce, de 2 fr. à 3 fr. — Citrons, 30 à 90 fr. — Oranges, de 35 à 100 fr. — Dattes, 120 à 180 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du 4 au 10 mai 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	16 »	10 »	13 »	4	.... 4....	18 »	10 »	14 »	»
Lundi.....	16 »	9 »	12. 5	»	.... 5....	18 »	7 »	12. 5	»
Mardi.....	22 »	6 »	14 »	»	.... 6....	22 »	11 »	16. 5	»
Mercredi..	19 »	7 »	13 »	»	.... 7....	16 »	10 »	13 »	»
Jeudi.....	21 »	6 »	13. 5	»	.... 8....	20 »	9 »	14. 5	»
Vendredi..	23 »	9 »	16 »	»	.... 9....	21 »	12 »	16. 5	»
Samedi....	24 »	12 »	18 »	»	....10....	16 »	8 »	12 »	»
	STRASBOURG					BORDEAUX			
Dimanche.	15 »	9 »	12 »	0	.... 4....	14 »	10 »	12 »	0
Lundi.....	19 »	8 »	13. 5	»	.... 5....	17 »	8 »	12. 5	»
Mardi.....	17 »	4 »	10. 5	»	.... 6....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	17 »	4 »	10. 5	»	.... 7....	18 »	10 »	14 »	»
Jeudi.....	17 »	5 »	11 »	»	.... 8....	21 »	11 »	16 »	»
Vendredi..	20 »	7 »	13. 5	»	.... 9....	23 »	12 »	17. 5	1
Samedi....	22 »	10 »	16 »	»	....10....	17 »	10 »	13. 5	3
	LYON					NANTES			
Dimanche.	13 »	9 »	11 »	4	.... 4....	13 »	10 »	11. 5	3
Lundi.....	18 »	10 »	14 »	»	.... 5....	17 »	5 »	11 »	»
Mardi.....	20 »	7 »	13. 5	»	.... 6....	20 »	10 »	15 »	»
Mercredi..	19 »	9 »	14 »	»	.... 7....	16 »	8 »	12 »	»
Jeudi.....	21 »	9 »	15 »	1	.... 8....	19 »	6 »	12. 5	»
Vendredi..	23 »	10 »	16. 5	»	.... 9....	23 »	12 »	17. 5	»
Samedi....	22 »	8 »	15 »	»	....10....	21 »	12 »	16. 5	10
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	22 »	12 »	17 »	»	.... 4....	23 »	13 »	18 »	»
Lundi.....	25 »	9 »	17 »	»	.... 5....	21 »	14 »	17. 5	»
Mardi.....	23 »	8 »	16. 5	»	.... 6....	22 »	14 »	18 »	»
Mercredi..	21 »	8 »	14. 5	»	.... 7....	24 »	14 »	19 »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	.... 8....	20 »	15 »	17. 5	»
Vendredi..	22 »	12 »	17 »	»	.... 9....	27 »	16 »	21. 5	1
Samedi....	17 »	13 »	20 »	»	....10....	19 »	14 »	16. 5	0

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES

EMILE FENOUIL

CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE — LAINE

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN TABLETTES
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX **10** FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 tabl. pour 50 hectolitres.

EN POUDRE
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX **12** FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 doses pour 50 hectolitres

EN SOLUTION
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX **5** FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 doses pour 50 hectolitres
(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B — S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

POUR LA VIGNE

OUTILLAGE ET MATÉRIEL AGRICOLES
217, rue St Honoré } PARIS
9 rue du 29 Juillet
OMA
(marque déposée)

Exiger cette Marque partout et toujours

Une seule PROVENANCE d'instruments est TOUT INDIQUÉE

Les cultivateurs à dents flexibles	OMA
Les bineuses rigides	OMA
Les bineuses flexibles	OMA
Les pulvérisateurs	OMA
Les soufreuses. etc.	OMA

La Bineuse MARAICHÈRE

La Butteuse MARAICHÈRE

DEMANDER PROSPECTUS (L.O.M.) à la Société française

OUTILLAGE ET MATÉRIEL AGRICOLES, 217, Rue Saint-Honoré, PARIS

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL
54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, etc.

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, **PARIS** *(18e arrondt)*

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULES**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 ⅌ d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D. MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole
Propriétaire-Viticulteur récoltant à **CARPENTRAS** (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091. En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre. Réelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.

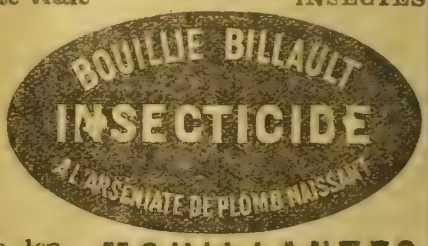
ENGRAIS

Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORTS

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France
FONDÉE A VIENNE EN 1865 — Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné, Echantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, BOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

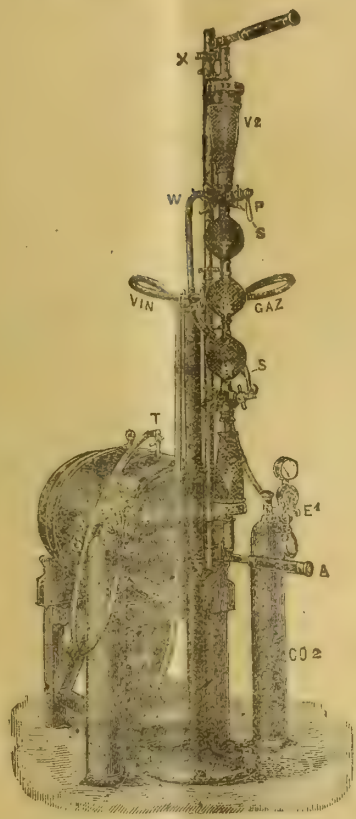
pour
la
Préparation
Instantanée
des

VINS MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR
de la Société
des Viticulteurs
de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR
INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes
récompenses

Supprime
complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur.
Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure.
Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, ✻. ✿. Château de Mercey,
MONBELLET (S.-et-L.

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant, O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, ***CARPENTRAS*** *(Vaucluse)*

qui récoltent chaque année des quantités importantes de

PLANTS GREFFÉS, PLANTS RACINÉS, BOUTURES; PRODUCTEURS DIRECTS de diverses variétés

Souscription ouverte pour plantations Automne 1919 — Printemps 1920

ANALYSE DES TERRAINS. — DEMANDEZ LE CATALOGUE

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange

SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

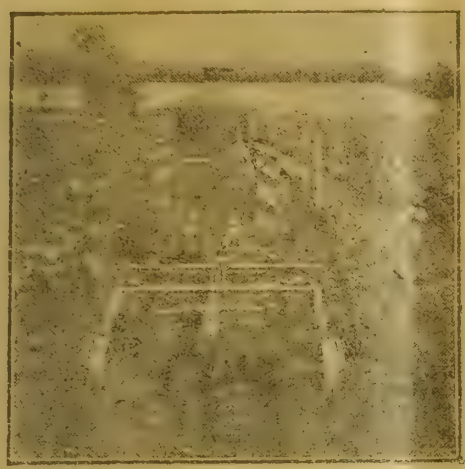
:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'OIDIUM et du MILDEW.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

L'EVOLUTION ET LE TRAITEMENT DU MILDIOU

Par J. CAPUS. — Prix : 3 fr. 50, pour nos Abonnés, 2 fr. 50



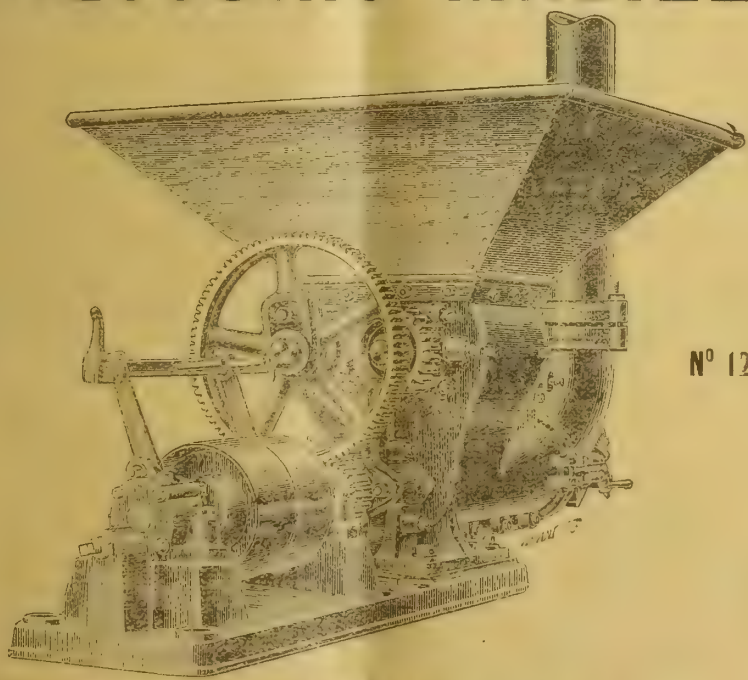
TRACTEUR

CHAPRON

Le seul réalisant à ce jour le travail de la **vigne** et celui de la **petite culture** avec les **charrues** spéciales Chapron extensibles à relevage automatique.

Le tracteur **Chapron** tourne dans un rayon de 1m 40 et n'a qu'un mètre de large. — Demandez renseignements : **45, rue de la République, Puteaux.**

PRESSOIRS MABILLE



N° 12

FOULO-POMPE A VENDANGE (Bté S. G. D. G).

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Les Établissements **POULENC Frères**

92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la Pyrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIÈRES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales)

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacupro!*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, FABRICANT A AUBAGNE (B.-DU-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC

DORDOGNE

Grandes CULTURES de tous VÉGÉTAUX

VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements **TECHNIQUES** *et* **PRATIQUES** *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2.18, Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

Société des Pépinières Louis LEROY d'Angers

L. LEVAVASSEUR & L. COURANT, Propriétaires-Directeurs

Exporte annuellement, dans tous les pays du monde, plus de **25.000.000** de végétaux de plein air, en sujets de toutes forces et de tous genres, dont :

JEUNES PLANTS FRUITIERS, FORESTIERS ET CONIFÈRES

Pour Pépinières, Boisements et Clôtures.

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & D'ORNEMENT

ARBUSTES CONIFÈRES, ETC., ETC.

SPECIALITES. — *Arbres verts, résineux, Rosiers, Fusains, Hortensias, Magnolias, Pommiers à cidre et à couteau, etc., etc.*

Catalogue général (édition **R. V.**) *franco sur demande*

L'Engrais le plus puissant, c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

14 USINES

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31 / 4.47

Maison L.-A. ANGIBAUD *Fondée en 1877*

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

SEUL FABRICANT

LA ROCHELLE

Dosages garantis sur facture — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes, à **Besselue et Moulin Rompu**, et reliées entre elles et aux Chemins de Fer de l'Etat, par embranchements spéciaux.

La Cie du **Guano de poisson français** est la **seule** en France qui prépare les engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés dont elle a la propriété exclusive et un arrêt de la Cour d'Appel de l'année 1914 l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

La fabrique Louis-André **Angibaud** de **La Rochelle** a été créée par ce dernier en 1877. En 1912, elle est devenue la Cie du **Guano de poisson français**. M. **Angibaud** s'est adjoint comme associé M. **Jodet-Angibaud**, son gendre. Ce dernier dirige et exploite la maison avec la firme " Cie du **Guano de poisson français** ".

3 brevets d'invention — 39 années de pratique et de perfectionnements.

Vente aux agriculteurs & Brochure franco

USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE

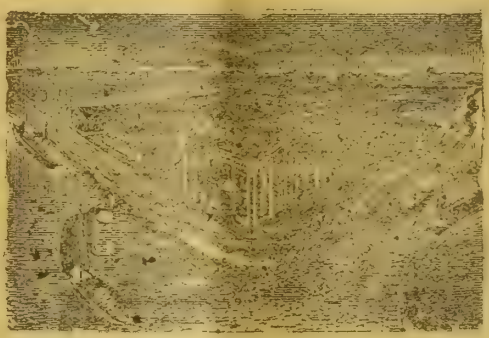
ENGRAIS CHIMIQUES

SULFATE DE CUIVRE

Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE

SKAWINSKI



L'ETOILE

Poudre Médocaine pour faire la ouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS

TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS

pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne

J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

Ampélographie Tourangelle

Par A. CHAUVIGNÉ. — Prix : 2 fr. 50

L'Appareil Mécanique de Culture et de Viticulture, indispensable à la petite et à la moyenne propriété est :

LA MOTO-CHARRUE "PAX" MODÈLE 1919

10 H-P, 1 mètre de large, 3 mètres de longueur

8.000 francs

(*sauf variations*)

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MÉCANIQUES

et de MATÉRIEL AGRICOLE

70, Quai d'Ivry, à IVRY-sur-SEINE

Se recommander de la *Revue de Viticulture*.

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis**, **Eudémis**, **Pyrale**, **Altise**, **Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome

62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLACK ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.

En sachets : 2, 3 et 5 k.

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur Bio-Sulfite Jacquemin *et* Multilevures *de l'institut* La Claire

à l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE

Par P. VIALA et PACOTTET. — Prix : 3 francs.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

Pour favoriser le développement du Commerce et de l'Industrie en France

Société anonyme fondée en 1864

CAPITAL : 500 MILLIONS

SIÈGE SOCIAL : 29, boulevard Haussmann, Paris (9e).
SUCCURSALE : 134, rue Réaumur (place de la Bourse), Paris.

AGENCES DE PROVINCE :

*ABBEVILLE. — *AGDE. — *AGEN. — *AIX (en Provence). — *AIX-LES-BAINS. — *ALAIS. — *ALBERT. — *ALBERTVILLE. — *ALBI. — *ALENÇON. — *AMBERT — *AMBOISE. — *AMIENS. — *ANDELYS (LES). — *ANGERS. — *ANGOULÊME — *ANNECY. — *ANNEMASSE. — *ANNONAY. — *APT. — *ARCACHON. — *ARGENTAN — *ARGENTON-S.-CREUSE — *ARLES. — *ARMENTIÈRES. — *ARRAS. — *AUBAGNE. — *AUBENAS. — *AUBUSSON. — *AUCH. — *AURAY. — *AUGILLAC. — *AUTUN. — *AUXERRE. — *AVALLON. — *AVESNES. — *AVIGNON. — *AVIZE. — AVRANCHES. — AY. — *BAGNÈRES. — *BAGNÈRES-DE-BIGORRE. — BARBENTANE — *BARREZIEUX. — *BAR-LE DUC. — BAR-SUR-AUBE — *BAR-SUR-SEINE. — *BASSÉE (LA). — *BAYEUX. — *BAYONNE. *BEAUNE. — *BEAUVAIS — *BELFORT. — *BELLEGARDE. — *BELLEY — *BERGERAC. — BERGUES. — *BERNAY. — *BESANÇON. — *BÉTHUNE. — *BÉZIERS — *BIARRITZ — BLOIS. — *BOHAIN. — *BOLBEC. — *BORDEAUX. — *BOULOGNE-SUR-MER — *BOURBONNE-LES-BAINS — *BOURG. — *BOURGES. — *BOURGOIN. — BRESSUIRE. — *BREST. — *BRIEY. — *BRIGNOLES. — *BRIVE. — *CAEN. — *CAHORS. — *CALAIS. — *CAMBRAI. — *CANNES — *CARCASSONNE. — *CARENTAN. — *CARPENTRAS. — *CASTELSARRASIN. — *CASTRES. — *CAUDRY. — CAVAILLON — *CETTE — *CHALON-SUR-SAONE. — *CHALONS-SUR-MARNE. — *CHAMBÉRY — CHAMBON-FEUGEROLLES. — *CHANTILLY. — *CHARLEVILLE. — CHARMES. — CHAROLLES. — *CHARTRES — *CHATEAUDUN. — CHATEAULIN. — CHATEAUNEUF-SUR-CHARENTE. — CHATEAURENARD (B.-R.). — *CHATEAUROUX. — *CHATEAU-THIERRY. — *CHAUMONT. — *CHAUNY. — CHAZELLES-SUR-LYON. — *CHERBOURG. — *CHINON. — *CLAMECY. — *CLERMONT-FERRAND. — *CLUNY. — *COGNAC — *COMINES. — *COMPIÈGNE. — *CONDOM — CONTREXÉVILLE. — *CORBEIL — *COSNE. — *COULOMMIERS. — COUTANCES. — *CREIL — *CREST. — *CREUSOT (LE) — *DAX. — *DEAUVILLE. — *DENAIN. — *DIEPPE — DIGOIN. — *DIJON — *DINAN — *DINARD. — *DOLE. — DOMFRONT. — *DOUAI. — DOUÉ-LA-FONTAINE — *DOULLENS. — *DRAGUIGNAN. — *DREUX. — *DUNKERQUE. — *ELBEUF. — *EPERNAY — *ÉPINAL. — ESTAIRES. — *ÉTAMPES — *EU. — *EVIAN-LES BAINS. — *ÉVREUX. — *FALAISE. — FLÈCHE (LA). — *FOIX. — *FONTAINEBLEAU. — *FONTENAY-LE-COMTE. — FOUGEROLLES. — *FOURMIES. — *GAILLAC. — *GANNAT. — *GAP. — *GIEN. — *GISORS. — GIVET. — GIVORS. — GOURNAY-EN-BRAY. — *GRANVILLE. — *GRASSE. — GRAULHET. — *GRAVELINES. — *GRAY. — *GRENOBLE. — *GUINGAMP. — *GUISE. — *HAVRE (LE). — *HIRSON — *HONFLEUR. — *HYÈRES. — *ISSOUDUN. — JARNAC. — *JONZAC. — *JUSSEY — *LAIGLE. — *LANGON. — *LAGNY — *LANNION. — *LAON. — *LAPALISSE. — *LAVAL. — LAVELANET. — *LAVAUR. — *LENS. — *LÉZIGNAN. — *LINOGNE. — LIGNY-EN-BARROIS. — *LILLE. — *LIMOGES. — *LISIEUX — *LOCHES. — *LODÈVE. — *LONGWY. — *LORIS-LE-SAUNIER — *LORIENT. — *LOUDUN. — *LOUVIERS. — *LUNÉVILLE. — *LURE. — *LUZARCHE. — *LYON. — *MACON. — *MAISONS-LAFFITTE. — MAUZÉRS. — *MANS (LE) — *MANTES. — *MARMANDE. — *MARSEILLE — *MAUBEUGE. — *MAYENNE. — *MEAUX. — *MELUN. — *MENTON. — *MÉRU. — *MERVILLE. — *MEULAN. — *MEURSAULT. — MEYMAC. — MIRECOURT. — *MILLAU. — *MOISSAC. — *MONTARGIS. — *MONTAUBAN. — *MONTBÉLIARD. — *MONT-DE-MARSAN. — *MONTDIDIER. — *MONTE-CARLO. — *MONTÉLIMAR. — *MONTERREAU. — *MONTLUÇON. — *MONTPELLIER. — *MONTREUIL-SUR-MER — MONTRICHARD. — *MORET-SUR-LOING. — *MOREZ-DU-JURA. — *MORLAIX. — *MOULINS. — *NANCY. — *NANTES. — *NANTUA. — *NARBONNE — *NEMOURS. — *NEVERS. — *NICE. — *NIMES — *NIORT — *NOGENT-LE-ROTROU. — *NOYON. — NUITS-ST-GEORGES. — *OLORON-ST-MARIE. — *ORLÉANS. — *ORTHEZ. — *OYONNAX. — *PAMIERS. — PARTHENAY. — *PAU. — *PÉRIGUEUX. — PÉRONNE. — *PERPIGNAN — PERTUIS. — *PÉZENAS. — PITHIVIERS. — *POITIERS. — PONS. — *PONT-A-MOUSSON. — *PONT-AUDEMER. — PONT-DE-BEAUVOISIN. — *PONTIVY — *PONT-L'ÉVÊQUE — *PONTOISE. — *PROVINS. — *PUY (LE). — *QUESNOY (LE) — *QUIMPER. — *RAMBOUILLET. — *REDON — *REIMS — *REMIREMONT. — *RENNES. — *RÉOLE (LA). — RETHEL. — REVEL. — *RIVE-DE-GIER — *ROANNE. — *ROCHEFORT-S.-MER. — *ROCHELLE (LA). — *ROCHE-S.-YON (LA). — *RODEZ. — *ROMANS. — *ROMILLY-SUR-SEINE. — *ROMORANTIN. — *ROUBAIX. — *ROUEN. — *ROYAN. — *RUEIL. — RUFFEC. — *ST-AFFRIQUE — *ST-AMAND. — *ST-BRIEUC. — *ST CHAMOND — *ST-CLAUDE. — *ST-CLOUD. — *ST-DIÉ. — *ST-DIZIER. — *ST-ÉTIENNE. — *SAINT-FLOUR. — STE-FOY-LA GRANDE. — *ST-GAUDENS. — *ST-GERMAIN-EN LAYE. — ST-GIRONS. — *ST-JEAN-D'ANGÉLY. — *ST-JEAN-DE-LUZ. — *ST LO. — ST-LOUP-S.-SEMOUSE. — *ST MALO. — *ST NAZAIRE. — *ST-OMER. — *ST-QUENTIN. — ST REMY-B.-DU RH.). — ST SERVAN. — SALIES-DE-BÉARN. — *SAINTES. — SALINS-DU-JURA — *SALON. — SANCOINS. — *SARLAT. — *SAUMUR. — *SEDAN. — *SEMUR. — *SENLIS. — SENONES. — *SENS. — *SÈVRES. — *SOISSONS — *TARARE. — *TARASCON. — *TARBES. — *TERRASSON. — *THIERS. — *THIZY. — *THONON-LES-BAINS. — *THOUARS — *TONNERRE. — *TOUL. — *TOULON. — *TOULOUSE. — TOURCOING — *TOURNUS. — *TOURS. — TRÉPORT (LE). — *TROUVILLE. — *TROYES. — *TULLE. — TULLINS. — *UZÈS. — *VALENCE. — VALENCE-D'AGEN. — *VALENCIENNES. — *VALOGNES. — *VALRÉAS. — *VANNES. — *VENDOME. — *VERNEUIL S.-AVRE. — *VERNON. — *VERSAILLES. — VERVINS. — *VESOUL. — *VICHY. — *VIENNE. — *VIERZON. — VILLEDIEU-LES-POELES. — *VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE. — *VILLEFRANCHE-SUR-SAONE. — *VILLENEUVE-S.-LOT. — *VILLENEUVE-S.-YONNE — ILLERS-COTTERETS. — VILLEURBANNE. — *VITRÉ. — *VOIRON. — VOUZIERS. — YVETOT.

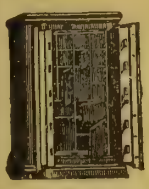
AGENCES A L'ETRANGER : Londres, 53, Old Broad Street; Saint-Sébastien (Espagne), 37, avenue de la Libertad.

CORRESPONDANT EN BELGIQUE : Société Française de Banque et Dépots : Bruxelles, 70, rue Royale; Anvers, 22, place de Meir.

La Société a, en outre, 100 Bureaux et Agences à Paris et dans la banlieue, et des correspondants sur toutes les places de France et de l'Etranger.

OPÉRATIONS DE LA SOCIÉTÉ :

Dépôts de fonds à intérêts en compte ou à échéance fixe; — Ordres de Bourse (France et Etranger) ; — Souscriptions sans frais ; — Vente aux guichets de valeurs livrées immédiatement (Obl. de Ch. de fer, Obl. et Bons à lots, etc.) ; — Escompte et encaissement de Coupons français et étrangers — Mise en règle de titres ; — Avances sur titres ; — Escompte et Encaissement d'Effets de Commerce ; — Garde de Titres ; — Garantie contre le remboursement au pair et les risques de non-vérification des tirages ; — Virements et chèques sur la France et l'Etranger ; — Lettres de crédit et Billets de crédit circulaires ; — Change de monnaies étrangères ; — Assurances (vie, incendie, accidents), etc.



SERVICE DE COFFRES-FORTS

au siège social, dans les succursales, dans plusieurs bureaux et dans un très grand nombre d'agences; compartiments depuis 8 fr. par mois

Tarif décroissant en proportion de la durée et de la dimension.

(*) Les agences marquées d'un astérisque sont pourvues d'un service de coffres-forts

ON DEMANDE A ACHETER

Les tomes **1, 2, 3, 5, 17, 25** et **37**

de la *Revue de Viticulture*

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. **FABRE** 1872-1899 — Vve G. **FABRE & Fils** 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** *(Vaucluse)*

Pulvérisateur à dos d'homme " **LE SANS-RIVAL** "

Pulvérisateur à bât " **Le GAULOIS** "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " **LE ZENITH** "

Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " **L'INDISPENSABLE** "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS

Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES

Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets

MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT

Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol

PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTÉRICIDE, TRÈS PUISSANT

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :

Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882
Société des Agriculteurs de France, 1866; Exposition Internationale de Nice, 1884

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES

Épernay, 1861 et 1894; Bordeaux, 1895 ; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt GARDET, à APT (Vaucluse), ou à Lt GARDET, à ORAN (Algérie).

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Table des matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix : **10** *fr. et pour les Abonnés :* **5** *fr.*

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

AMÉLIORATION DES VINS
PAR
Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

A base de glycéro-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.

INVENTION G. GIMEL

Breveté S. D. G. D.

(Sulfitage et phosphatages simultanés)

Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.
affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 10 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur Bio-Sulfite *et* Multilevures *à*

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES
OU
Multilevures
RADIOACTIVES JACQUÉMIN
PRÉPARÉES A
LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)
RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à M. Georges JACQUEMIN, O ✱, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de MALZEVILLE, près Nancy.

MAISON RECOMMANDÉE

M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1299 Paris, 22 Mai 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut,
Membre de l'Academie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut Agronomique,
Inspecteur General de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

F. Convert..... Le commerce extérieur (*suite*)..... 321

A. Berget..... Pour la restauration de la Lorraine viticole dévastée (*suite*)... 327

Actualités — Situation, réquisition, sorties, consommation et stocks des vins, pendant le mois d'avril 1919 (H. A.). — Trimestre humide, menace de Mildiou (Pierre Larue). Y a-t-il des périodes critiques pour les contaminations de Mildiou? (J. Capus)..... 330

Revue commerciale. — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nimes, Montpellier, Perpignan et Narbonne, Béziers, Alger. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Allier, Nièvre. — Cours des matières premières et produits de la viticulture : Soufres, sulfates, poudres cupriques, bouillies, produits insecticides. Produits œnologiques. Tartres et lies. — Cours des principaux produits agricoles : Céréales, pommes de terre et legumes secs, fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne ; huiles d'olives, de lin, de colza ; suifs, miels ; esprits et sucres ; betail ; engrais, tourteaux, etc .., fruits et primeurs..... 334

Bulletin meteorologique 336

La Revue de Viticulture paraît, à Paris, le JEUDI de chaque semaine; elle publie de nombreuses figures et planches en couleurs.

ABONNEMENTS

France et Colonies: Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numero, 60 centimes.

BUREAUX

35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).

Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES
DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES
FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

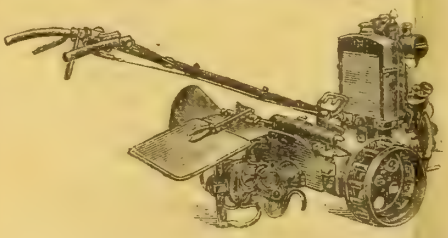
MOTOCULTEUR S. O. M. U. A.

APPAREIL A FRAISE ROTATIVE

Pour la Vigne et la petite Culture

FAIT toutes les OPÉRATIONS CULTURALES en un SEUL PASSAGE

TYPE SPÉCIAL POUR LA GRANDE CULTURE



Société d'Outillage Mécanique
et d'Usinage d'Artillerie S. O. M. U. A.

USINES

BOUHEY, FARCOT et CHAMPIGNEUL

Société Anonyme au Capital de 32.000.000 fr.

SIÈGE SOCIAL :

19, Av. de la Gare, St-OUEN (Seine)

(Tél. : *Marcadet* 20-00 à 20-06)

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

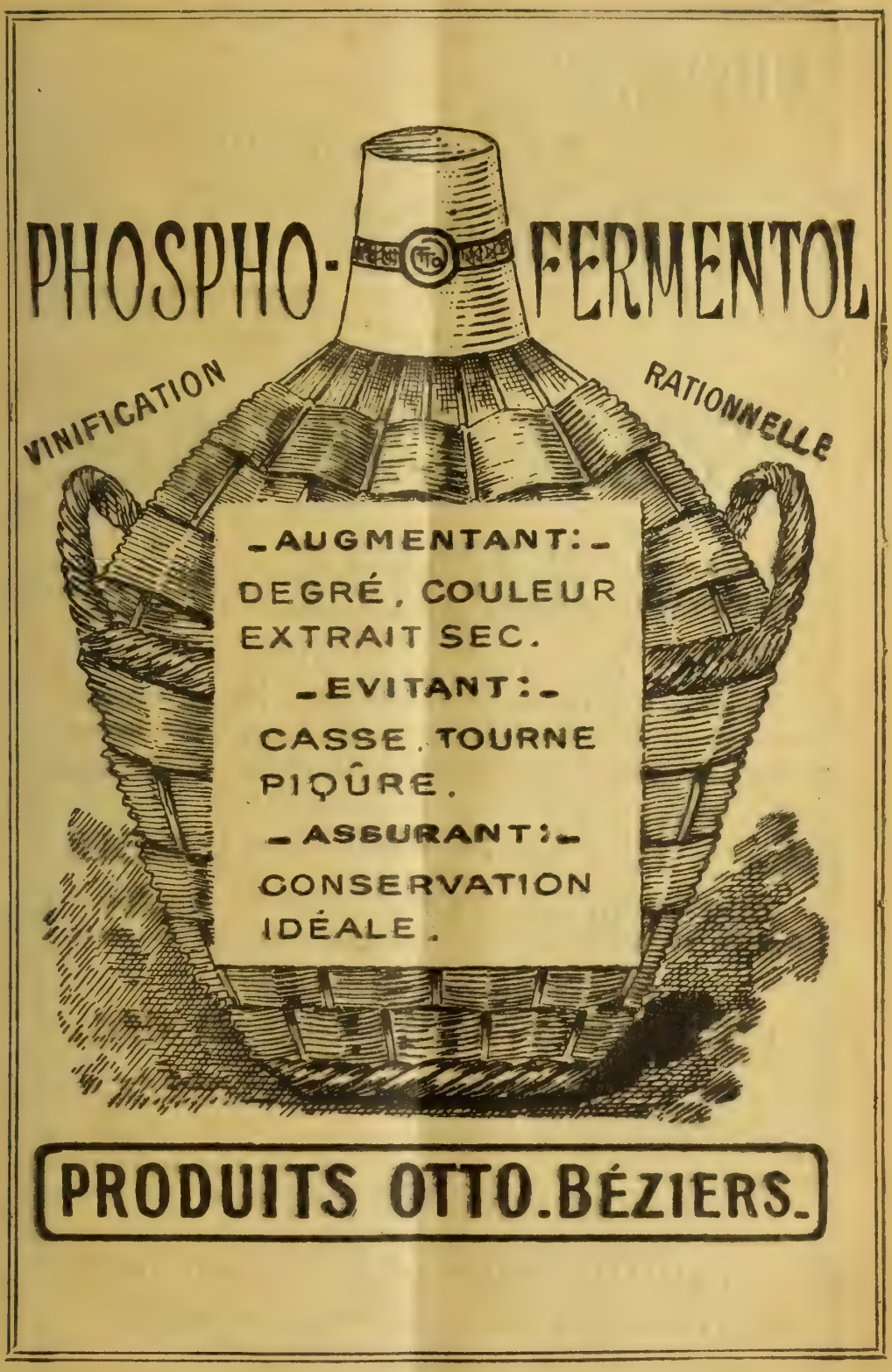
INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES

PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.

BÉZIERS (Hérault)


PHOSPHO-FERMENTOL
VINIFICATION
RATIONNELLE
-AUGMENTANT:-
DEGRÉ, COULEUR
EXTRAIT SEC.
-EVITANT:-
CASSE, TOURNE
PIQÛRE.
-ASSURANT:-
CONSERVATION
IDÉALE.
PRODUITS OTTO. BÉZIERS.

SUPPRIMEZ

LA MAIN-D'ŒUVRE

AUGMENTEZ

LE RENDEMENT

en adoptant la

PRESSE CONTINUE

Catalogue n° 12 sur demande

MABILLE

à AMBOISE (Indre-et-Loire)

POUR L'ALGÉRIE ET LE MAROC

S'adresser à M Louis BILLIARD, ALGER, ORAN, BONE

A. BOUDE & FILS

O. MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Herault, ces Soufres employes seuls ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15.2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. FABRE 1872-1899 — Vve G. FABRE & Fils 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "
Pulvérisateur à bât " Le GAULOIS "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " **LE ZENITH** "
Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " L'IND SPENSABLE "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS
Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES
Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLACK ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.
En sachets : 2, 3 et 5 k.

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

AGENTS de VENTE de la POTASSE D'ALSACE

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb

Permanganate de Potasse, Produits œnologiques.

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Steacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pépinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfait authenticité et à la sélection de leurs plants.

Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leu fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, POITIERS

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :

Conderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille

Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*

Ecrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERGÈZE (Gard).

IL EST ESSENTIEL D'AJOUTER

à vos Bouillies l'action pénétrante, fixatrice et curative

du LYSOL

Le plus puissant des antiparasitaires désinfectants

ON RÉDUIT AINSI LE NOMBRE DES TRAITEMENTS, EN ASSURANT

UN TRÈS IMPORTANT SURCROIT D'EFFICACITÉ

Demandez aussitôt Renseignements

à la SOCIÉTÉ FRANÇAISE du "**LYSOL**", 65, Avenue Parmentier,

à IVRY-sur-SEINE (Seine), près Paris.

MARMONIER FILS

LYON

FOULOIRS — POMPES A MOUTS

ÉGRAPPOIRS — ÉGOUTTOIRS

PRESSOIR AMÉRICAIN

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINÉS

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1919-1920
PRIX MODÉRÉS

Maison J. BABOU, 10, rue Trinité, Limoux (Aude)

Usine spéciale pour la fabrication de la

BOUILLIE DU MIDI

Produit nouveau à base d'hydrocarbonate cuprique gélatineux. Radical contre les maladies cryptogamiques de la vigne. Une seule garantie :
Bouillie superieure à toutes les autres
Adhérence et *mouillabilité* parfaites, *suspension* constante, *efficacité* absolue.
Prix, conditions et références sur demande.

Usine spéciale pour l'Epuration et le Décuscutage des Graines de Luzerne et de Trèfle.

Graines de Luzerne extra, garantie sans cuscute, à 380 francs les 100 kgr.
Graines de Trèfle violet extra, garantie sans cuscute, à 730 francs les 100 kgs.
Graines de Sainfoin dite *Esparcette*, à 60 francs le sac de 30 kgs.
Vesces Fourragères et autres graines sur demande et au cours.

La Maison demande des Représentants sérieux. De fortes remises sont accordées aux Syndicats.

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang
comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD.
comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCÈS CONSACRÉ PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.
Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).
Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, ni avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ
CUVES
RÉSERVOIRS
PLANCHERS
Etude de projets
TUYAUX
en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE
VIN
R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE

PÉRA FRÈRES
N° 5
FLORENSAC
(Hérault)
MOTEURS BLACKSTONE
INSTALLATION DE CAVES
MOULIN A VENT "EUREKA"
PRESSOIRS mécaniques hydrauliques continus MABILLE

LE "MOUSSOGÈNE"

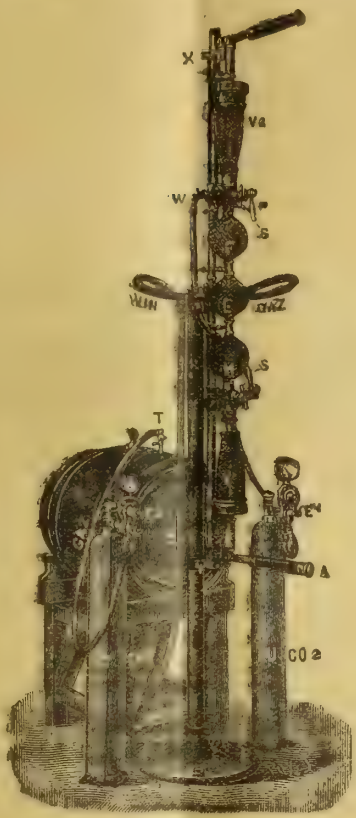
APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger
pour
la
Préparation
Instantanée
des

VINS MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissan et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à c jour.

DIPLOME D'HONNEUR
de la Société
des Viticulteurs
de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR
INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes
récompenses

Supprime
complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur.
Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "PIOCHETOU" peut facilement cultiver 1 kilomètres à l'heure.
Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, 6, Château de Mercey, MONTPELLIER (H.-et-L.

L'Appareil Mécanique de Culture et de Viticulture, indispensable à la petite et à la moyenne propriété est :

LA MOTO-CHARRUE "PAX" MODÈLE 1919

10 H-P, 1 mètre de large, 3 mètres de longueur

8.000 francs

(sauf variations)

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MÉCANIQUES

et de MATÉRIEL AGRICOLE

70, Quai d'Ivry, à IVRY-sur-SEINE

Se recommander de la *Revue de Viticulture*.

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**. — Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis**, **Eudémis**, **Pyrale**, **Altise**, **Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome

62, rue des Cordeliers, AIX-EN PROVENCE. — Téléphone 204.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

DUCHESNE ET Cie

273, Rue Paul-Bert — LYON

Rapidité — Commodité
Exactitude — Aucun poids

Catalogue général sur demande

LA LYONNAISE

Spécialité de Bascules pour VINS et pour tous usages. Bascules à bétail, Pont à bascules pour Communs, Balances, etc.

Vous pouvez redonner la

VIE A VOS VIGNES

AVEC

60 grammes

DE

RADIOACTIF

RENSEIGNEMENTS ET COMMANDES :

Comité technique et agricole

du **RADIOACTIF B. D. R.**

13, rue Vignon, PARIS

ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGEAIS (Indre-et-L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

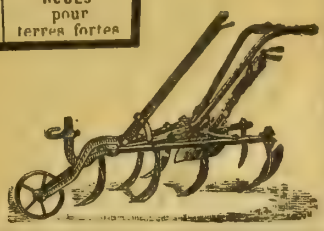
DÉCA-AILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

HOUES pour terres fortes

CATALOGUES

N° 18

FRANCO



Société des Pépinières Louis LEROY d'Angers

L. LEVAVASSEUR & L. COURANT, Propriétaires-Directeurs

Exporte annuellement, dans tous les pays du monde, plus de **25.000.000** de végétaux de plein air, en sujets de toutes forces et de tous genres, dont :

JEUNES PLANTS FRUITIERS, FORESTIERS ET CONIFÈRES

Pour Pépinières, Boisements et Clôtures.

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & D'ORNEMENT

ARBUSTES CONIFÈRES, ETC., ETC.

SPÉCIALITÉS. — *Arbres verts, résineux, Rosiers, Fusains, Hortensias, Magnolias, Pommiers à cidre et à couteau, etc., etc.*

Catalogue général (édition R. V.) *franco sur demande*

CASSAN FILS Constructeur BOURGOIN (Isère)

170 Médailles Or, Argent, etc. — Médaille d'Or Exposition universelle Paris 1900

LOCOMOBILES à foyer démontable. Breveté S. G. D. G.

BATTEUSES pour moyenne et grande culture. pour céréales et graines fourragères.

PRESSOIRS "LE FRANÇAIS", à SOLETTE HYDRAULIQUE et à BIELLES ARTICULÉES

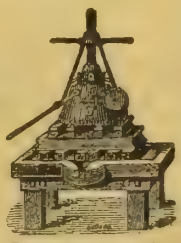
PRESSOIRS CONTINUS

FOULOIRS à VENDANGE

PRESSES à HUILE

Locomobile

Demander le Catalogue général



Pressoir hydraulique

L'ANOXYDINE - SERVŒNOL

Composition de tannin pour vins (ŒNOTANNIN) et de bisulfites alcalins garantis purs (APPERTOL)

en poudre ou en pastilles

Conserve les Vins en cours de route et en cave même en vidanges

CHEVALLIER-APPERT, PARIS

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, Fabricant à AUBAGNE (B.-du-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

FONDERIE, ATELIERS DE CONSTRUCTIONS

L. NICOLAS & FILS, à AGEN (L.-et-G^nne^)

Fouloirs à vendange perfectionnés — Pompes spéciales pour le Vin

ARROSAGE, PURIN, IRRIGATION, ÉPUISEMENT JUSQU'A 36.000 LITRES A L'HEURE

Pulvérisateur à BAT à quatre cylindres verticaux

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco. — Vente garantie

CODES : A.B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2 18, Particulier : 2 58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

Ampélographie Tourangelle

Par A. CHAUVIGNÉ. — Prix : 2 fr. 50

A. ARNAL & Cie

NARBONNE, 2, quai d'Alsace, Tél. 1-90
CARCASSONNE, 13, boul. Omer-Sarraut, Tél. 2-93

ÉMULSION PYRALICIDE ARNAL

EFFICACITÉ

P LUS DE CHAUX
LUS DE CARBONATE
LUS D'ARSÉNIATE DE SOUDE
LUS D'ACÉTATE DE PLOMB
LUS DE NICOTINE

SIMPLICITÉ

PRÉPAREZ VOS BOUILLIES A

L'ARNALINE

PROCÉDÉ LUCIEN SEMICHON

2 kilos de Sulfate de Cuivre et 4 litres d'ARNALINE
dans CENT LITRES D'EAU détruisent

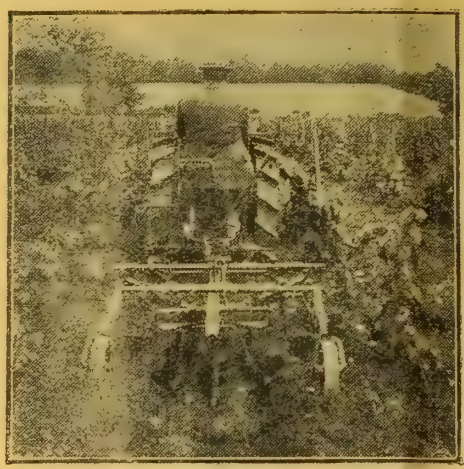
MILDIOU	PYRALE	COCHYLIS	EUDÉMIS

EFFECTUEZ VOS POUDRAGES A

L'AÉRO

1er Prix au Concours de Montpellier 1913

NOTICES ENVOYÉES SUR DEMANDE



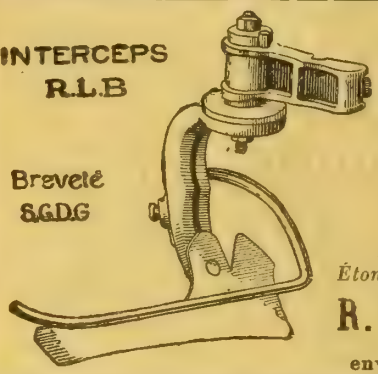
TRACTEUR
CHAPRON

Le seul réalisant à ce jour le travail de la **vigne** et celui de la **petite culture** avec les **charrues** spéciales Chapron extensibles à relevage automatique.

Le tracteur **Chapron** tourne dans un rayon de 1m 40 et n'a qu'un mètre de large. — Demandez renseignements : **45, rue de la République, Puteaux.**

INTERCEPS R.L.B

Breveté S.G.D.G



Vignerons !!!

Révolution dans la culture de la vigne

PAR L'**INTERCEPS R. L. B.**

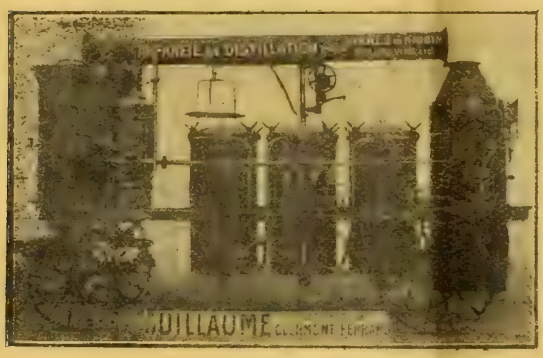
Travail automatique des rangs
Économie de main-d'œuvre 20 à 30 fr. par jour

L'INTERCEPS R.L.B. à soc équilibré

Diffère de tout ce qui a été fait jusqu'à ce jour
Étonne par sa simplicité - Surprend par son rendement

R. LAIGRET, Inventeur-Constructeur 14, r. d'Artois, Blois (L.-et-Ch.)

Catalogues et renseignements envoyés sur demande - Nombreuses références



ALAMBICS ET APPAREILS A DISTILLER

M. GUILLAUME Fils

à CLERMONT-FERRAND

(Puy-de-Dôme)

Demander le catalogue en signalant la Revue de Viticulture.

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 19 0

POMPES A AIR à courant continu, à bras et au moteur. — **ROBINETTERIE**
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement
POMPES à haute vitesse pour moteurs rapides.

Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1 600 000 fr — *84 rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS

M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser a la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

Cie RAOUL PICTET

28, rue de Grammont. Paris

Machines frigorifiques "PICTET"

Anhydride sulfureux "PICTET"

Solution normale "PICTET"

SULFOPHOSPHATE HUBERT

LA LITTORALE

BEZIERS

SEUL CONCESSIONNAIRE

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix ; — Hors concours ; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins

REVUE DE VITICULTURE

LE COMMERCE EXTÉRIEUR (1)

Notre politique commerciale étrangère de guerre n'a cessé de tendre, à travers des mesures qui ont pu sembler parfois s'écarter de leur but, à l'attribution à l'Etat du contrôle et de la direction du commerce extérieur, et de l'absorption même de nos achats à l'étranger. Les lois, décrets et arrêtés successifs rendus en la matière marquent les étapes du chemin parcouru depuis le mois d'août 1914. La disposition des licences de navigation (juillet 1917) et la mise de la flotte entière sous les ordres directs de l'Etat (décret du 22 décembre 1917) devenu peu à peu maître absolu des parcours, des chargements et du fret, a confirmé son autorité. Des consortiums enfin, ont été organisés, qui assurent l'exécution et la réalisation des opérations arrêtées en centralisant les achats et en assurant la répartition entre les intéressés. En présence de la rareté des marchandises indispensables, le gouvernement a cherché à prévenir les surenchères d'offres de concurrents agissant isolément, sous la seule préoccupation de leurs intérêts immédiats, sans considération des besoins généraux. Il y a été formellement invité d'ailleurs, par les Etats-Unis, en ce qui les concernait plus particulièrement.

Cette ligne de conduite, méthodiquement suivie, quels que soient les hommes qui se sont succédé au pouvoir, a soulevé, comme on devait s'y attendre, des protestations d'ordre théorique et d'ordre pratique. Les économistes de l'école du libre-échange se sont élevés avec force contre ce qu'ils considèrent comme des empiétements dangereux de l'étatisme sur le terrain de l'initiative privée. Des réclamations, souvent fondées, se sont élevées dans divers milieux. La Chambre de commerce de Marseille a fait entendre des plaintes très vives sur les conditions et les lenteurs de la délivrance des licences d'importation. Dans le monde agricole même, on a réclamé contre diverses mesures, temporaires ou définitives, qui ont paru excessives. Surprise, à certains moments, par l'interdiction partielle du marché de Genève où s'écoulent naturellement beaucoup de ses produits périssables, la zone franche du pays de Gex et de la Savoie a exprimé quelques doléances. L'émotion a été plus vive en Normandie et en Bretagne quand, au début des hostilités, a été prohibée la sortie du beurre. C'était interrompre un courant d'exportations dont la valeur oscillait, en année moyenne, autour d'une vingtaine de millions de francs. L'arrêt de

(1) Voir nos 1295 et 1296, pages 257 et 273.

l'exportation des chevaux entiers a causé aussi une impression désagréable dans le Perche, etc. Le développement du marché intérieur, la hausse des prix, les accommodements concédés, n'ont pas tardé à calmer les inquiétudes qui ont été signalées sur divers points de notre territoire.

Des mesures malencontreuses ont pu être adoptées. Il y a eu certainement des fautes commises, il ne pouvait pas ne pas y en avoir. L'intervention de l'Etat dans les opérations commerciales suscite de vives appréhensions. On ne revient pas sans difficulté à un régime normal. Tout cela est regrettable. Ce n'est cependant qu'une des conséquences de l'état de guerre, bien plus regrettable encore en principe et en réalité, mais qu'il n'a pas tenu à nous d'éviter. Notre victoire nous permet de rétablir peu à peu une organisation rationnelle. De la politique commerciale de coopération entre pays alliés, qui s'est imposée par la force des choses, on s'efforce de restaurer la politique commerciale de la nation. Des ménagements toutefois ont paru indispensables dans le mouvement de transition à opérer. Selon M. Clémentel même, qui s'en est expliqué devant le Parlement, on est peut-être allé un peu trop vite. Pour lui, il aurait volontiers temporisé. Dans tous les cas, des expériences forcées, que nous avons dû aborder, pourront rester certains enseignements que nous aurons à discuter.

II. — Les relations commerciales de la France avec l'Allemagne et l'Autriche-Hongrie.

Le mouvement de nos **échanges avec l'Allemagne** s'était accru plus rapidement encore, dans le cours des dernières années qui ont précédé la guerre, que celui de notre commerce extérieur avec tous les pays du globe. De 444 millions, en 1903, nos importations d'Allemagne avaient atteint un milliard en 1912 pour dépasser quelque peu ce chiffre, et arriver à 1.069 millions en 1913. Nos exportations à destination de l'Allemagne avaient augmenté également, dans le même espace de temps, sans réaliser cependant des progrès aussi considérables. Elles s'étaient élevées de 512 millions à 867 millions, partant d'un peu plus haut pour rester un peu plus bas. Le léger excédent que présentait autrefois le montant total de nos exportations sur celui de nos importations a disparu, de 1907 à 1910, pour faire place à un excédent en sens contraire. Nos achats en Allemagne ont dépassé, dans l'année qui a précédé la guerre, nos ventes à ce pays de 202 millions de francs. Si toutefois, au lieu de se tenir à ces données absolues, on rapportait la valeur de nos importations et de nos exportations vis à-vis de l'Allemagne, au chiffre de la population des deux pays, leurs situations respectives se présenteraient sous un autre jour. Notre puissance d'exportation en Allemagne ressortait à 217 francs environ par habitant, pendant que celle de l'Allemagne chez nous n'atteignait pas même 130 francs. Il est vrai que ce mode de calcul se retourne contre nous quand on com-

pare la faculté individuelle d'absorption en France des produits allemands à la faculté individuelle d'absorption des produits français en Allemagne. Pendant que la consommation moyenne annuelle des produits allemands s'élevait à 257 francs par tête chez nous, celle des produits français en Allemagne n'était que de 125 francs, à peine moitié moindre. Tout compte fait, l'écart restait moins considérable cependant qu'on ne se l'imagine dans la masse générale du public ; il était réel cependant. La supériorité de l'Allemagne tenait surtout à son activité industrielle et commerciale, à l'opiniâtreté qu'elle mettait à la recherche de débouchés nouveaux, aux sacrifices qu'elle consentait au besoin pour les créer et les conserver. Elle s'expliquait aussi, tout au moins, dans une assez large mesure, par le recours que nous avions jugé profitable de faire aux produits de son sous-sol pour l'utilisation de nos propres richesses minières et la fertilisation de nos champs. Déduction faite de ces matières premières, il y aurait eu à peu près égalité dans les livraisons de chacun de ces pays à l'autre. Ce serait cependant un recul encore par rapport au passé et on ne peut le négliger, mais la situation va heureusement se retourner en notre faveur.

Du troisième rang qu'elle occupait en 1903 pour ses importations en France, l'Allemagne était d'ailleurs arrivée au second en 1913, venant après l'Angleterre, et distançant les Etats-Unis. Elle conservait le troisième rang, après l'Angleterre et la Belgique, dans l'ordre des pays où nous exportons nos marchandises. Ces indications montrent la place qu'elle tenait dans nos relations extérieures.

Les progrès de l'*exportation allemande, en France*, ont été marqués principalement, dans les dix années qui ont précédé la guerre, par ses envois de *houille*, qui ont passé, dans cet intervalle de temps, de 40 à 165 millions de francs. Ce n'est pas que notre production nationale ait fléchi : elle n'a cessé de s'élever, au contraire, pour atteindre, de 25 millions de tonnes en 1893, 33 millions en 1900, et 14 millions en 1913. Si rapide qu'ait été son accroissement, sa consommation a marché plus vite encore. De 36 millions de tonnes qu'elle représentait à la première de ces dates, elle était montée à 49 millions à la seconde, pour arriver enfin, avant la guerre, à 61 millions de tonnes. L'insuffisance de nos ressources, qui se chiffrait par 11 millions de tonnes, il y a vingt-cinq ans, n'était pas moindre en 1913, d'une vingtaine de millions. Aussi nos importations ont-elles dû augmenter dans de fortes proportions. On reconnaîtra que ce n'est pas un signe de dépression économique. L'appoint du charbon qui nous est nécessaire nous venait, pour la plus grande partie, d'Angleterre et de Belgique. Ces provenances ne pouvaient que difficilement suppléer celles de la Sarre et de Westphalie pour le traitement des minerais de notre bassin de Briey. Tout porte à croire que nos besoins actuels ne diminueront pas. Mais si notre consommation de houille ne doit cesser de s'accroître, les conditions de notre approvision-

nement vont se trouver considérablement améliorées. Le déficit auquel nous avions à faire face va, en effet, se trouver presque complètement comblé, pour toute la période de reconstitution de nos mines, par la cession des mines de la Sarre et les fournitures obligatoires de l'Allemagne prévues par le traité de paix.

L'exportation des charbons allemands en France se tenait en rapport direct avec nos richesses minières de l'Est. Celle des « *machines et mécaniques* » ne dérivait pas de causes analogues. Elle venait immédiatement après par ordre d'importance totale, avec un accroissement de valeur même un peu plus considérable. Dans les dix dernières années qui ont précédé la guerre, elle avait gagné une bonne centaine de millions de francs, en arrivant à 134 millions de francs d'un chiffre de 33 millions seulement. Quelques raisons que l'on puisse donner de ce mouvement ascensionnel en examinant, par catégorie, les principaux éléments sur lesquels il porte, il est difficile de ne pas reconnaître qu'il était vraiment excessif. Notre industrie ne semble pas avoir défendu ses positions avec l'énergie qu'on aurait souhaité.

L'exportation allemande des *produits chimiques*, en France, s'était développée dans une mesure qui n'est pas notoirement inférieure. En comparaison avec les 24 millions de francs qu'elle représentait en 1903, elle se chiffrait par 71 millions en 1913. L'Allemagne s'était acquis le quasi-monopole des couleurs d'origine minérale, dont l'invention est cependant, pour la plupart d'entre elles, le fruit des découvertes de savants français. L'idée est née chez nous; c'est au delà du Rhin que se sont industrialisées ses applications.

Si nous insistons sur ce point, c'est qu'il n'est pas sans rapport avec l'histoire de notre agriculture méridionale. L'invention de l'alizarine artificielle, dérivée de l'anthracène, qui est elle-même un dérivé des goudrons de houille, remonte à 1868. Vers 1870, nous produisions annuellement 50 millions de kilogrammes de garance, correspondant à 750.000 kilogrammes de matière colorante pure, du prix de 70 francs le kilogramme. Or, l'Allemagne fabriquait, dans ces dernières années, 2 millions de kilogrammes d'alizarine artificielle qui se vendait 10 francs le kilogramme. La culture de la garance, dont la prospérité a contribué pendant longtemps à la fortune du département de Vaucluse, est maintenant anéantie. Sur ses ruines s'est édifiée une puissante industrie allemande que nous aurions pu et dû conserver. La dépendance dans laquelle nous nous étions laissé entraîner vis-à-vis de l'Allemagne, en ce qui concerne les matières colorantes, nous a d'ailleurs valu de lourdes difficultés au début des hostilités.

L'essor de l'industrie des produits chimiques en Allemagne est vraiment remarquable. Cette même industrie n'est cependant pas restée stationnaire en France, elle a seulement évolué dans un sens différent. Ses produits ont même conservé d'importants débouchés chez nos rivaux.

Nous recevions d'eux 70 millions de certains produits chimiques, mais nous leur en envoyions, de notre côté, 40 millions d'autres espèces, et nos exportations en Allemagne ne nous empêchaient pas de faire de fortes livraisons en d'autres pays. Aussi, sous ce rapport, comme sous tant d'autres, faut-il se garder de nous effacer, comme on est trop disposé à le faire, devant la supériorité de nos concurrents.

Parmi les exportations des principaux *objets fabriqués* d'Allemagne en France, nous citerons encore les « outils et ouvrages en métaux » qui figurent dans nos états de douane pour 42 millions de francs en 1913; la « bijouterie fausse », les « poteries, verres et cristaux », les « pelleteries préparées » inscrits, dans chacune de ces catégories, pour 37 à 38 millions de francs, avec de petits contre-courants d'exportation des marchandises similaires de France en Allemagne, contre-courants qui dépassaient cependant 32 millions pour les « pelleteries préparées ». Notons aussi « le papier et ses applications » (30 millions avec contre-courant de 14), les « ouvrages en caoutchouc » (19 millions avec contre-courant de 5), et enfin les « instruments scientifiques » (5 millions contre 4), encore une série où l'opinion tend à nous rabaisser au delà de toute juste appréciation.

Dans la série des matières premières utiles à l'agriculture et des produits agricoles, l'Allemagne exportait chez nous surtout des engrais potassiques, des céréales, des houblons, et des graines à ensemencer, des graines de betteraves à sucre plus spécialement.

C'est de l'Allemagne qu'est sortie depuis de longues années toute la *potasse*, peut-on dire, utilisée dans le monde. Ses mines de Stassfurth, sur les confins de la Prusse et du duché d'Anhalt, ont été, pendant longtemps, le seul gisement exploité; celles de Mulhouse, que notre victoire a mises en nos mains, y avaient ajouté, depuis une douzaine d'années, un appoint important. En dehors de l'Allemagne, l'Erythrée commençait, avant la guerre, à donner des rendements appréciables. En Espagne aussi ont été découverts, tout récemment, de nouveaux minerais, près de Cordona, dans la vallée de l'Ebre, mais ils ne sont pas encore en exploitation. Des sondages qui se poursuivent en ce moment même dans le Sud-Est de la France suscitent de sérieuses expérances.

Les mines reconnues en Alsace, dans la forêt de Nonnenbrucke, entre Cernay et Mulhouse, sont d'une grande richesse. Sous les 20.000 hectares de superficie qu'occupe ce gisement, on a reconnu des minerais dont la masse totale a été évaluée à 2 milliards de tonnes, correspondant à 300 millions de tonnes de potasse pure ou 600 millions de tonnes de chlorure de potassium. Chaque tonne de matière première, évaluée 30 francs sur le carreau de la mine, aurait pu donner, avant la guerre, un bénéfice de 15 francs. Ce serait, sur ces bases, un stock dont l'estimation monterait à 60 milliards de francs, et qui devrait laisser un produit net

de 30 milliards. Ce capital n'est cependant pas immédiatement réalisable, pas plus que le revenu correspondant. L'outillage existant permettrait bien d'extraire facilement 800.000 tonnes de chacun des quinze puits actuellement installés; mais les ventes possibles restent fort au-dessous de ce chiffre. La part du bassin de Mulhouse dans le Kalisyndicat n'était que de 10 % des livraisons totales de l'Allemagne. La consommation entière de la France qui lui sera réservée n'absorbera que 130 à 150.000 tonnes par an. Ce n'est pas moins une quantité déjà fort élevée, dont on peut d'ailleurs entrevoir le doublement dans un espace assez court de temps, en raison de l'accroissement probable des débouchés intérieurs et antérieurs. Aussi, sans atteindre la valeur que certaines imaginations ont voulu leur attribuer, les gisements d'Alsace ne constituent pas moins, une véritable richesse. On peut les considérer pratiquement comme inépuisables. Ce ne sont certes pas des biens vacants. Un tiers, en appartient environ, bien que sous forme d'une société de régime allemand, à des capitaux français; les deux autres tiers à un trust allemand, dans lequel les intérêts alsaciens, ceux du gouvernement d'Alsace-Lorraine notamment, sont loin d'être négligeables.

Mais de mines étrangères les mines de potasse d'Alsace sont devenues, depuis le retour de cette province à sa véritable nationalité, des mines françaises. Déjà le séquestre les a exploitées au point de vue exclusif de nos intérêts, ce qui lui a permis de vendre sa production à un prix inférieur à celui que le gouvernement allemand imposait pendant la guerre à ses nationaux. Leur réorganisation définitive ne peut qu'améliorer dans une large mesure la situation des intérêts français et alsaciens qui y sont engagés en nous rendant une entière liberté d'administration que facilitera l'élimination des participations allemandes, suivant les conditions prévues dans les préliminaires du traité de paix.

L'agriculture française ne connaissait bien, avant 1870, que les engrais azotés d'origine organique. Ce n'est que dans les dix années qui ont suivi qu'elle s'est initiée à l'emploi des engrais phosphatés pour les adopter définitivement. L'usage des engrais potassiques est plus récent et beaucoup moins général encore; ses progrès s'affirmaient de plus en plus quand la guerre actuelle est venue les arrêter. On a pu s'en passer depuis 1915 sans trop d'inconvénient parce qu'ils n'étaient pas encore franchement entrés dans la pratique courante. Dans une circulaire du 21 janvier 1918, sur les fournitures de matières fertilisantes à faire par ses soins aux cultivateurs, le ministre de l'Agriculture n'y a pas même fait allusion. On a pu attendre sans trop de dommages. Notre instruction va pouvoir se faire rapidement. L'avenir est maintenant assuré.

(*A suivre.*) F. CONVERT.

POUR LA RESTAURATION DE LA LORRAINE VITICOLE DÉVASTÉE (1)

III. — Les États-Unis et la Viticulture Septentrionale nouvelle.

D'ailleurs sans sortir du domaine viticole, il est des raisons tout à fait particulières qui commandent, à défaut d'Alliance formelle, au moins une Entente des plus cordiales au point de vue vinicole entre la France et les États-Unis.

En premier lieu, parce qu'au cours des cinquante années avant la ruée des Boches sur la Lorraine et la Champagne, la viticulture française tout entière a souffert les pertes les plus cruelles du fait de fléaux *tous venus des Etats-Unis* : le Phylloxera d'abord qui anéantit notre viticulture méridionale, puis le Mildiou et les Rots de toutes sortes qui naguère en faisaient autant de notre viticulture septentrionale. C'est parce qu'elle a dû partout se reconstituer une ou deux fois au prix de 15 à 20 milliards de capitaux anéantis et de longues années de souffrances et d'attente avec des récoltes nulles ou désastreusement réduites, c'est pour cela d'abord que nous pourrions moralement invoquer l'aide des États-Unis, d'où nous sont venus ces maladies terribles qui ont ruiné notre antique viticulture fondée sur l'expérience des siècles.

Sans doute, nos frères et amis d'Amérique ne sont point responsables d'une pareille catastrophe, que l'ignorance commune des dangers possibles et la fatalité des importations ont seules engendrée. Mais enfin, puisque leur splendide reconnaissance et leur généreuse intervention nous ont permis de triompher de la ruée boche, à laquelle ils n'avaient aucune part de responsabilité même géographique, pourquoi leur libéral appui ne se manifesterait-il pas encore pour nous aider à sortir une fois pour toutes d'une crise viticole désastreuse dont leur pays est la source, involontaire sans doute, mais trop certaine?

Une autre raison, à laquelle ils sont plus directement intéressés, milite encore pour une association de leurs efforts aux nôtres dans le domaine spécial de la *Viticulture Septentrionale*, dont dépend le problème de la reconstitution lorraine. C'est qu'ils sont de fait *les premiers créateurs des méthodes d'obtention des cépages nouveaux qui sont appelés à la constituer définitivement.*

En effet, le maître de l'hybridation française, notre grand Couderc, a pu légitimement rappeler à la dernière *Conférence internationale de Génétique*, celle de Paris en 1910, le rôle de précurseurs et l'antériorité évidente des hybrideurs viticoles français dans l'expérimentation des méthodes de cette science nouvelle aux horizons si vastes, mais née d'hier. Sur le problème particulier de la création de plantes agricoles résistantes aux maladies cryptogamiques, il répondait à une communication d'un des plus éminents *pathologists* du *Department of Agriculture* de Washington, M. W. A. Orton : « Depuis quarante ans, je suis attelé au même travail et nous sommes nombreux en France qui faisons de même. J'ai pris la parole pour vous signaler ces travaux sur la vigne, travaux essentielle-

(1) Voir *Revue*, nos 1290 et 1298, pages 177 et 305.

ment français qui permettent actuellement la reconstitution du vignoble du monde entier et qui se rattachent étroitement à la Génétique. Nous n'avons pas trouvé le mot et le mot n'était pas trouvé quand nous avons entrepris ces travaux, mais croyez qu'il y a quarante ans que nous pratiquons la chose. »

Sans doute il avait grandement raison de rappeler à tous ces savants naturalistes et horticulteurs du monde entier, qui semblent vraiment toujours trop l'ignorer (1), l'antériorité et l'étendue de cette entreprise colossale qui a refondu en un demi-siècle toute l'œuvre et l'expérience de trente siècles de culture de la vigne dans l'Ancien Monde. Mais M. W. Orton eût été aussi bien avisé de lui répondre que les hybrideurs ampélonomes français, depuis Millardet et Couderc lui-même, avaient eu depuis bientôt un siècle des devanciers et des guides dans les premiers créateurs de *producteurs directs américains hybrides.*

C'est en effet dès 1820 que Longworth de l'Ohio, rompant avec les errements des milliers d'émigrants européens qui avaient tenté, mais en vain, pour des causes jusqu'alors inconnues, d'acclimater nos vignes européennes sur les deux versants atlantiques des Alleghanys, entreprit le premier la création de vignes nouvelles par le croisement de nos cépages avec les lambrusques sauvages du Nouveau Monde. C'est ainsi qu'après lui, une pléiade d'hybrideurs viticoles de même trempe, les H. Joeger, les Onderdank, les Ricketts jusqu'à ceux d'aujourd'hui, à Munson et aux *experimentalists* du *Board of Plant Industry*, dotèrent peu à peu l'Amérique du Nord d'une ampélographie originale à peu près adaptée à ses rudes conditions de climat et de pathologie végétale. Sans doute, les premiers ne connaissaient pas plus encore la cause des maladies sous lesquelles succombaient là-bas nos meilleurs cépages d'Europe et travaillaient un peu à l'aventure, dans l'ignorance de la détermination exacte du Black-Rot, du Mildiou et même du Phylloxera. Mais ils faisaient eux aussi de la Génétique sans le savoir et de la meilleure, bien avant M. W. Orton et même M. Couderc. Sans doute aussi la Viticulture septentrionale américaine qu'ils ont créée de toutes pièces n'a pas pris sous leur climat, plus extrême, une ampleur semblable à celle de la France et les 2 à 300.000 hectolitres au plus qu'elle fournissait bon an mal an dans les Etats du Nord-Est ne sauraient être comparés ni en quantité ni en qualité aux produits des régions similaires de la France. Néanmoins, il demeure que ces véritables pionniers de la vigne ont réussi à créer aux Etats-Unis une viticulture nouvelle bien originale. D'autre part, il n'est pas douteux que si les premiers importateurs de leurs créations, comme Laliman, semblent bien avoir été aussi les propagateurs inconscients du Phylloxera en Europe, en revanche ce sont bien les travaux et les découvertes de leurs devanciers d'Amérique qui ont servi de guide et d'orientation aux grands initiateurs de la reconstitution française, ceux qui allèrent chercher aux sources du mal, les moyens de remède. Planchon dans sa mission de 1872 et P. Viala dans celle de 1884. Et si des multiples numéros du catalogue de Buch et Meissner qui résumait alors les acquisitions de l'ampélo-

(1) Une autre preuve en est l'absence totale de tout exemple viticole dans le seul manuel paru usqu'ici dans notre pays pour vulgariser les principes, plutôt que les résultats de la Génétique, celui de *Blaringhem*, la *Transformation des Plantes*, 1913 (Flammarion édit.)

Un de nos collaborateurs du Lycée d'Albi, M. Coquidé, doit en publier prochainement à la librairie J. B. Baillère un autre, où nous espérons que cet oubli fâcheux sera réparé.

graphie américaine, nous n'avons conservé que bien peu des cépages créés par nos devanciers d'outre-Atlantique, nous ne leur en devons pas moins de nous avoir ouvert la voie et fourni les moyens d'y cheminer plus avant.

IV. — Conclusions.

Donc associés en fait dans la lutte viticole depuis 50 ans, la France et les Etats-Unis gagneraient beaucoup à s'entendre et s'organiser pour elle, de même que les deux grandes Républiques viennent de le faire contre le péril boche. Elles y trouveraient sans doute le même succès. De même que nos soldats ont lutté, souffert et vaincu ensemble sur les mêmes terrains, en Lorraine et en Champagne pour le salut commun de la France et des Etats-Unis, comme d'ailleurs du reste du monde, nos ampélonomes génétistes travaillant ensemble à la même tâche de relèvement et d'avenir pourraient arriver dans les mêmes lieux aux mêmes résultats pour la viticulture mondiale.

Il suffirait pour cela : 1° que nos grands Alliés voulussent bien assurer pour une trentaine d'années, la sécurité économique des vignobles dévastés en ouvrant à leurs modestes produits un débouché privilégié et partant rémunérateur sur leur propre territoire (1).

2° En coopérant avec nous, dans les Instituts viticoles spéciaux à créer ou développer à Nancy, Colmar, Reims ou Épernay, aux mêmes recherches pour la création, l'adaptation, et la culture des nouveaux cépages, dont la France et l'Amérique du Nord-Est ont un semblable besoin pour défendre et assurer leurs fronts viticoles septentrionaux contre les mêmes difficultés et les mêmes fléaux naturels.

L'œuvre *d'adoption* de nos vignobles lorrains et champenois détruits par la guerre que nous proposons ainsi au double point de vue économique et scientifique à nos frères et alliés d'Amérique, jusqu'au moment où ces terroirs dévastés auront pu revenir à l'âge et à l'expérience d'une maturité féconde, est de celles qui, semble-t-il, peuvent tenter leur générosité ingénieuse sans leur être véritablement à charge. Qu'est-ce que 100.000 hectolitres environ de produits de choix à accepter en quasi-franchise au regard des besoins, du budget et des ressources d'un pays de 100.000.000 de nationaux, qui seront accrus de moitié à l'expiration de ce délai ?

En revanche, l'expérience acquise dans cet effort commun pour retremper et

(1) Ce programme de valorisation exceptionnelle des produits spéciaux de la Côte d'Acier reconstituée ne perdrait rien de son intérêt dans le cas, à vérifier, où l'esprit *teetotaler* qui vient de remporter aux Etats-Unis un triomphe passager, continuerait de lui faire obstacle. Il est évidemment applicable à ce premier point de vue et aussi complètement, par exemple, à l'égard de l'Angleterre, qui pourrait associer la production de nos vignobles détruits par la guerre au régime de faveur, qu'elle s'apprête à fortifier encore, concédé aux vins des Dominions du Cap et d'Australie. Lloyd George, qui recueillait sur le front les marrons de Verdun, adopterait sans doute non moins généreusement les vins du pays de Verdun, si la France entière le demandait à son gouvernement.

Vu la production relativement minime de notre *front viticole*, à défaut de nos grands Alliés, son adoption par de plus petits Etats pourrait encore suffire à le sauvegarder quand, dans quatre ou cinq années, la prospérité de ceux-ci se rétablira en même temps que lui. Il n'y aurait aucun doute à l'egard de la Belgique dont nos *Côtes de Meuse* se prolongent jusque sur son territoire, mais plus accueillante que toutes les autres nations aux vins de France, c'est à tous qu'elle pense à ouvrir son territoire. Mais la Pologne et la Bohême, enfin sauvées sur notre front de combat, n'auraient, à défaut d'autre concours plus puissant, aucune raison de ne pas s'offrir au geste généreux que nous préconisons.

rénover la viticulture septentrionale serait susceptible d'apporter aux États-Unis eux-mêmes une compensation réelle en leur permettant de profiter des progrès ainsi accomplis pour l'extension de leur propre industrie vinicole. Un jour viendra, en effet, où la croissance continue de leur population ouvrira chez eux des possibilités, actuellement trop rèduites, en faveur de la petite culture intensive. Ce jour sera celui de la vigne. Alors nos cépages et nos méthodes, renouvelés depuis leur première migration, pourront repasser l'Océan comme le firent il y a cinquante ans ceux des États-Unis au moment de notre grande crise viticole et comme viennent de le faire en retour, un siècle et demi après les Français de Rochambeau, leurs vaillants soldats improvisés, pour le salut de l'Europe occidentale.

Ainsi d'âge en âge, pourra se poursuivre dans le domaine viticole, comme il est advenu dans le militaire, l'effort commun et l'alliance féconde des deux nations, sœurs par la pensée, le travail et les sacrifices!

ADRIEN BERGET.

ACTUALITÉS

Situation, réquisition, sorties, consommation et stocks des vins, pendant le mois d'avril 1919 (H. A.). — Trimestre humide, menace de Mildiou (PIERRE LARDE). — Y a-t-il des périodes critiques pour les contaminations de Mildiou? (J. CAPUS).

Situation, réquisition, sorties, consommation et stocks des vins, pendant le mois d'avril 1919.

Ce qui domine la situation viticole du mois dernier, c'est, d'une part, les gelées noires de la fin d'avril, et les modifications tentées dans le régime du transport des vins. La *Revue* a signalé les dégâts causés aux vignes en plaine dans la région de la Provence, du Languedoc, du Roussillon, dans les vallées de l'Ouest et du Sud-Ouest viticole; ces dégâts sont graves: ils viennent malheureusement compromettre dès son début la récolte du vin de la Paix, impatiemment attendue, et souhaitée abondante par tous les cœurs vraiment français. La nature aura peine à réparer le mal causé; quant à l'homme, il restera impuissant devant le ravage qu'il ne pouvait prévoir.

Malgré les améliorations promises, la circulation des vins est loin d'avoir repris son régime normal. Des mesures spéciales ont bien permis de faire parvenir dans les grands centres, à Paris, notamment, des quantités importantes de vin dit « du ravitaillement », mais le commerce local et la propriété font entendre les mêmes doléances; les marchés méridionaux signalent peu d'affaires; les gelées seules sont la cause de la montée des cours. Les déclarations tout récemment faites au Parlement auraient dû rendre l'espoir; il est question de revenir à la liberté des tractations. Mais les producteurs restent sceptiques; ils ont si souvent entendu de pareilles promesses, sans les voir réaliser, que leur attitude est pleinement justifiée.

Les chiffres publiés à l'*Officiel* du 11 avril accusent une augmentation très

sensible des sorties (1.340.357 hectolitres contre 3.731.728 en mars 1919 et 2.806.261 seulement en avril 1918) ; ces chiffres surprennent, mais nous devons les croire exacts. La consommation est aussi en augmentation de plus de 400.000 hectolitres sur le mois dernier, les stocks ont augmenté de près de 250.090 hectolitres. En somme, 30 224.542 hectolitres du vin produit en France et en Algérie sont déjà consommés ou mis en stocks et il nous reste à faire face à cinq mois de grosse consommation. Si les transactions sont rendues libres, il est à prévoir que les cours se maintiendront au moins aux taux actuels.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1918	1917	1918	1917	1918	1917
1. Octobre.....	3.063.558	4.285.211	2.676.402	3.034.963	6.975.311	8.266.805
2. Novembre...	3.019.233	2.796.950	2.676.402	2.619.251	7.138.779	8.223.125
3. Décembre...	3.208.797	2.516.181	3.205.484	2.488.899	7.106.417	8.026.021
	1919	1918	1919	1918	1919	1918
4. Janvier.....	3.790.367	2.596.751	3.278.713	2.339.486	7.168.312	7.856.742
5. Février.....	3.418.012	2.776.892	2.660.601	2.630.355	7.241 841	7.803.196
6. Mars	3.731.728	2.773.876	3.734 871	3 723.426	7.559.914	7 603.356
7. Avril	4.340.357	2.806.261	4.185.570	2.771.353	7.806 499	7 504.453
Totaux	24.572.052	20.552.122	22.418.043	19.607.733	7.806.499	7.504.453

En ce qui concerne les réquisitions, les chiffres publiés par l'Intendance laissent rêveur ; pour l'Hérault, notamment, il est difficile de deviner comment l'opération simple, qui consiste à retrancher des quantités restant à enlever le total des retiraisons faites dans le mois, conduit à des nombres qui semblent mis au hasard. Fin février, il restait à enlever dans l'Hérault 1.123 425 hectolitres ; en mars, 233.818 hectolitres, en avril, 215 669 hectolitres sont enlevés ; il devrait rester à enlever 673.938 hectolitres. L'Intendance donne, froidement, le chiffre de 662.271 hectolitres. Pour les autres départements, les soustractions sont exactes. N'y a-t-il de consume que dans l'Hérault? ou bien fait-on « coller » les

	Réquisitionné antérieurement à avril.	Enlevé en avril.	Reste à enlever
	Hectolitres	Hectolitres	Hectolitres
Hérault.....	2.368.167	215.669	662.271
Gard.....	631.921	41.226	271.968
Aude.....	993.562	71.368	348.843
Pyrénées-Orientales.....	607.081	55.606	174.704
Total.....	4.600.731	383.869	1.457.786

statistiques par un coup de pouce un peu trop apparent? En tous cas, les propriétaires « réquisitionnés » qui voient les enlèvements se faire si lentement demandent à être fixés sur le paiement de leur récolte. Les procédés créés par l'Intendance, qui ne tiennent aucun compte des usages, ni même des nécessités inéluctables de la viticulture (nous envisageons surtout ici les besoins en argent des viticulteurs auxquels une autre administration impose le paiement immédiat des soufres, sulfates de cuivre, etc..., alors que ces produits se payaient jadis surtout après la vente des vins), ces procédés, disons-nous, stupéfient, quand on lit les déclarations officielles répétées et sincères, croyons-nous, en faveur de la production. Sans doute, la viticulture contribuera largement au relèvement économique de la France meurtrie; mais pour qu'elle joue ce rôle restaurateur, encore faut-il l'aider, tout au moins la laisser libre et ne pas la charger, comme on le fait, d'entraves injustes et décourageantes. — H. A.

Trimestre humide, menace de Mildiou.

Le trimestre février-mars-avril 1919 pourra compter pour l'un des plus humides qu'on ait connu dans le bassin de Paris.

A Auxerre, M. David a recueilli en février 74 millimètres d'eau au lieu de 40 millimètres en année normale; en mars, 78 millimètres au lieu de 43 millimètres; en avril, 101 millimètres au lieu de 47 millimètres; au total, 253 millimètres au lieu de 130 millimètres en année normale, soit près du double. Et le mois de janvier laissait déjà un excédent de 10 millimètres!

Il y a donc une couche d'eau de 13 centimètres en excédent. De fait, les rivières ont toujours été en crue et la navigation est arrêtée depuis cinq mois sur l'Yonne.

Le vent a été assez violent, mais il a peu évaporé, étant donné que la température s'est maintenue basse. La troisième décade d'avril a été plus froide que la troisième décade de février.

Mais ce fut une température uniforme sans grande variation diurne, de sorte qu'il n'a pas gelé et que le débourrage de la vigne a été retardé, c'est un bien.

Mais il n'en est pas de même de l'excès d'eau qui occasionne les attaques précoces, *les grandes attaques de Mildiou.*

Sulfateurs, à vos lances! — Pierre Larue.

Y a-t-il des périodes critiques pour les contaminations de Mildiou?

Voici l'époque où les traitements contre le Mildiou de la vigne prennent le plus d'importance. On m'a demandé quels sont les meilleurs moments pour effectuer les traitements. Un viticulteur me résume fort bien en ces termes une préoccupation assez générale: « Y a-t-il pour les invasions du Mildiou des dates particulièrement critiques? Puisque vous avez déterminé les dates de contamination des invasions depuis vingt ans, avez-vous remarqué qu'elles étaient plus particulièrement à redouter à de certains moments? Me trouvant réduit à ne faire que trois ou quatre traitements et ne pouvant les achever en moins de six à sept jours, à quels moments faut-il m'y livrer? S'il vous fallait absolument fixer à l'avance, au début de l'année, les périodes où l'on aurait le plus de chance de réussir, quelles seraient-elles? »

Voilà une question bien délicate. Mais puisqu'on me demande, non pas le moyen de réussir à coup sûr, mais celui de mettre pour soi le plus de chance

possible, je vais tâcher de répondre. Qu'on songe d'abord que rien n'est variable comme l'allure des maladies : très intenses dans une année, elles sont bénignes la suivante; la gravité des invasions d'une année n'influe en rien sur l'importance des invasions ultérieures; de même l'absence des invasions pendant toute une année ne doit pas nous faire espérer que la maladie continue à aller en décroissance.

Cependant au milieu de tant de diversité, peut-on émettre quelque pronostic sur la gravité des invasions à venir et sur les moments probables de leur échéance? Pour qu'il y ait des invasions, il faut que le sol soit humide au printemps et que la saison continue à être pluvieuse. Etant données ces conditions, qui sont les plus redoutables, à quels moments les contaminations ont-elles le plus de chance de se produire dans le Sud-Ouest?

Il y a en Gironde une première période critique qui va des derniers jours d'avril au début de mai. J'ai sous les yeux des dates de contamination au 1er mai, au 6 mai, au 11 mai. Les apparitions qui correspondent à ces contaminations se produisent au bout de vingt à trente jours à cause de la faible élévation de la température dans cette saison. Elles ne sont jamais fort étendues ni très importantes. Elles se limitent à quelques lieux humides.

Une seconde période critique, beaucoup plus importante, va du 25 mai au 2 juin. Dans les années à printemps humides, il est rare qu'il n'y ait pas une contamination pendant cette période. L'invasion qui en découle paraît vers le 10 ou 12 juin. Elle est toujours beaucoup plus générale et un peu plus grave que la première. J'ai dans mes notes les dates de contamination suivantes, c'est-à-dire les dates après lesquelles l'invasion était irrévocable, bien qu'encore invisible, et les traitements désormais inefficaces : 29 mai 1901, 2 juin 1903, 25 mai 1908, 29 mai 1910, 1er juin 1911, 1er juin 1912, 28 mai 1915.

Une troisième période critique se trouve placée dans la première quinzaine de juin. Les invasions qui prennent naissance pendant cette période sont plus répandues que les précédentes et beaucoup plus intenses. Elles se montrent dans tout le département et c'est surtout d'elles que dépend souvent le sort de la récolte. Cette période se trouve placée du 6 au 15 juin. Voici quelques dates de contamination : 9 juin 1905, 6 juin 1908, 7 juin et 14 juin 1910, 13 juin 1912, 14 juin 1915. Ces contaminations donnent des apparitions peu de jours après, de 8 à 14 jours, à cause de la température plus élevée de la saison vers le 20 ou 26 juin.

Enfin, il y a très fréquemment une période critique vers le 28 juin et les premiers jours de juillet, et une nouvelle période un peu avant la mi-juillet.

C'est donc à ces époques que les contaminations importantes « ont le plus de chance » de se produire. Il peut y en avoir à d'autres moments, mais elles sont moins redoutables et moins fréquentes.

Ces données, on le conçoit, ne peuvent permettre de fixer à l'avance, une fois pour toutes, les moments où les traitements doivent avoir lieu. On sait qu'il suffit d'un retard d'une seule journée pour qu'un traitement soit inefficace. Ainsi, si l'on finit un traitement le 28 et que la contamination soit définitive le 26, les traitements effectués avant le 26 seront bons et ceux qui auront lieu pendant les trois jours écoulés du 26 au 28 seront mauvais.

Mais ces observations nous montrent que si l'on ne peut sulfater selon les avis d'une station d'avertissements, et avec la rapidité qu'ils comportent, il faut effectuer les traitements à de certaines périodes pour avoir le « moins de chance » de se tromper. Les traitements importants dans notre région doivent être achevés aux dates suivantes : le 26 mai, le 8 juin, le 26 juin. Même en se terminant à ces dates, ils auront d'autant plus de chances d'être bons qu'ils auront moins duré. On conçoit très bien que si un traitement a duré une dizaine de jours, les parcelles sulfatées les premiers jours sont moins bien préservées, parce que la bouillie y a perdu de son efficacité et parce qu'il y est né de nouvelles feuilles.

Je souhaite que ces indications puissent servir aux viticulteurs qui n'en ont point d'autres pour se fixer. Je n'hésite pas à dire qu'un vignoble traité, dans les grandes années de Mildiou, aux dates que j'indique, n'aurait jamais été preservé d'une façon complète, mais s'il fallait fixer des dates toujours les mêmes, c'est en traitant à celles-là qu'on mettrait le plus de chances de son côté. — J. Capus.

COURS DES VINS

Paris. — Vins rouges du Midi, 120 à 150 francs l'hectolitre; vins blancs, 170 et 190 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 315 à 370 francs, blanc 400 à 425 fr. et le litre de 1 fr. 45 à 2 fr. 50. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 70 francs : vin de table, rouge 1er choix, 370 francs; 2e choix, 355 francs; 3e choix, 340 fr.; vin blanc de comptoir, 430 à 440 francs; piccolo et vin de carafe, 400 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 francs l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime.

Midi. — *Nîmes* (12 *mai*) : Aramons, 7° à 9°, 70 à 80 francs l'hectolitre; Montagne, 82 à 88 francs; Montagne supérieur, 90 à 94 francs. Blancs, Picquepoul et Clairettes, 105 à 120 francs; Costières, 95 à 100 francs; Aramon blanc, 90 à 105 francs. Alcools trois-six bon goût, 86°, 850 francs; eaux-de-vie de marc, 52°, 400 francs; vin à distiller, 6 francs à 6 fr. 50 le degré.

Montpellier (13 *mai*) — Vins rouges, 8° à 10°, 75 à 85 francs; Montagne, 86 à 90 francs; rosé, 90 à 105 francs; blanc, 100 à 120 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 850 francs; marc à 86°, manque; eau-de-vie à 52°, 550 francs; eau-de-vie de marc à 52°, manque.

Perpignan (11 *mai*). — De 75 à 90 francs suivant qualité.

Béziers (16 *mai*). — Vins rouges de 76 à 90 francs; vins rosés de 85 à 100 fr.; vins blancs de 105 à 120 francs. Trois-six de vin 86°, 850 francs; eaux-de-vie de Béziers 52°, 525 francs; trois-six de marc 86°, fait défaut; eau-de-vie de marc 52°, fait défaut.

Algérie. — Cote officielle de la Chambre d'Alger (18 mai). — Vins algériens nus, quai Alger : 62 à 76 francs suivant degré; blancs, 66 à 85 francs.

Sud-Ouest. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.100 à 1.200 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.300 à 1.500 francs le tonneau; grands vins blancs aux environs de 6 000 francs, les Yquem revendus à 10 000 francs; vins rouges, bourgeois, 2.400 à 2.600 francs; 3.000 et 3.500 francs pour les troisièmes et seconds crus. — *Dordogne :* de 1.050 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1 400 à 1.600 francs. — *Charentes :* 220 à 230 francs la barrique; grande Champagne, le degré distillation à 11 fr. 25. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 225 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 225 à 275 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 francs la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 fr. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 100 à 120 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 105 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 90 à 110 francs; les blancs, de 100 à 110 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 100 à 115 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 110 à 120 francs l'hectolitre.

Est. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 375 à 400 francs; vins fins, 1.000 à 2.000 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 200 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 350 à 450 francs. — *Beaujolais :* 340 à 360 francs la pièce pour les ordinaires et 360 à 410 francs pour les supérieurs. — *Mâconnais :* les 1918, 300 à 370 francs la pièce pour les vins communs et 350 à 400 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 375 à 500 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 160 à 180 francs; les Arbois, de 175 à 200 francs; blancs, de 180 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 300 à 320 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 180 à 200 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 200 à 220 francs. — *Savoie :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs. — *Champagne :* Ay, 1.400 fr. à 1 500 francs la pièce; Avenay, 900 francs; Vertus, 1.200 francs; Bouzy, 1.500 fr. (cuvée), soit 4 francs le kilogramme de raisin.

Centre et Ouest. — *Anjou :* Vins rouges, 250 à 300 francs pour les ordinaires et 300 à 400 francs pour les cuvés; vins blancs, de 225 à 400 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 350 à 400 francs et 400 à 500 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 225 à 250 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 230 à 300 fr. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 100 à 150 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 130 francs l'hectolitre. — *Allier :* 280 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre.

COURS DES MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS DE LA VITICULTURE

Soufres, sulfates, poudres cupriques, bouillies, produits insecticides.

Soufres et sulfate de cuivre, cours taxés pour 1919	sans variations	
Chaux magnésie (Otto), les 100 kgr	9	»
Bouillie Boude (les 100 kgr)	135	»
Lysol (bidons au cours), le kgr)	3	»
Soufre noir (Schlœsing)	30	»
Soufre composé insecticide Bigot, les 100 kgr	50	»
Bouillie Rouch frères (« La Cuve »), les 100 kgr, Toulouse	154	»
Bouillies Jacquemin (cupri-sulf.-formolée, par 240 kgr, le kgr)	2	95
— — (— et pyridinée insecticide, le kgr)	3	25
Bouillie Vivax (La Littorale)	175	»
Poudre Microline (La Littorale)	40	»
Adhésol (B.) les 100 kgr	330	»
Bouillie Schlœsing (brut, Marseille, les 100 kgr)	185	»
Bouillie bordelaise (Otto)	178	»
Atomite (Otto, poudre cupro-calcique, 10 % sulfate, les 100 kgr)	40	»
Arséniate de soude (Otto), les 100 kgr	475	»
Pyralux (Otto), les 100 kgr	180	»
Acétate de plomb (Otto), les 100 kgr	700	»
Bouillie Perdoux (100 kgr)	198	»
Bouillie bordelaise céleste (Jullian)	185	»
Soufre à l'hydrate de cuivre (Perdoux, 100 kgr)	36	«
Bouillie F. Barbault (50 % sulfate de cuivre), les 100 kgr	155	»
Cupro-sulfure naphtaliné (F. Barbault), les 100 kgr	70	»
— simple — —	65	»
Soufronol n° 0 (Germain), les 100 kgr	67	»
Bouillie bordelaise (G.), les 100 kgr	185	»
Polysulfures alcalins (L. H.), les 100 kgr	61	50
Chaux magnésie pour poudrages ou pour bouillies (P. D. R.), les 100 kgr.	25	»
Bouillie Babou, les 100 kgr	148	»
Emulsion pyralicide Arnal, les 100 kgr logés	220	»
Arnaline, les 100 kgr logés	90	»
Cuivro-stéatite Aéro, les 100 kgr	38	»

Produits œnologiques. Tartres et lies.

Crème de tartre (premier blanc 98 à 99 %, les 100 kgr)	670	»
Tartres (70/80 le degré de cristallisation, Montpellier, Bordeaux)	3	30
Lies de vin (le degré)	1	30
Acide tartrique	975 à 1100	»
Anhydride solution légale 8 % (Mendès, le litre)	0 75 à	0 80
Bisulfite de soude, le kgr	2 50 à	3 »
Gélatine Lainé (tablettes et poudre), le kgr	14 et	16 80
Gélatine Lainé (solution), le litre)	7	»
Sulfito-tannin (La Littorale), le kgr	14	»
Phosphate d'ammoniaque (G.)	350	»
Solution normale Pictet, anhydride sulfureux pur (le litre)	0 80 à	0 90
Phosphofermentol (Otto) les 100 kgr	300	»
Tannin pur soluble (Otto) le kgr.	15	»
Anhydride sulfureux liquéfié Pictet (prix spéciaux pour marchés), le kg base.	2	»
Bio-sulfite Jacquemin (le kgr)	2	45
Œnotannin pour vins rouges ou blancs (Ch. Appert, le kgr)	9 et	12 »
Anoxydine Servœnol (Ch. Appert, en pastilles, le kgr)	8	»
Sulfophosphate Hubert (La Littorale)	300	»
Négril (Charbon décolorant, La Littorale)	250	»
Colloses (Clarifiants liquides, La Littorale)	450	»

Céréales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales moins l'avoine, à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 68 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 a 73 fr. les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. ; méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, libérée de la taxe. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 56 fr. 20. Chicago, incoté ; Buenos-Ayres, 30 fr. 24.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 260 à 290 fr. les 100 kilogrammes. — Pommes de terre, de 30 à 38 fr. les 100 kilogrammes, gare départ. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité. — Petits pois : 150 à 200 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 80 à 95 fr. ; paille d'avoine, 80 à 95 fr. ; foin, 230 à 250 fr. ; luzerne, 250 à 270 fr. — Caroubes, 55 fr. — Graines (marque B) de trèfles, 500 francs ; de luzerne, 450 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* incotées à Paris ; 430 à 435 fr. les 100 kgr à Marseille. *Lin :* 430 fr. — *Colza :* 550 fr. — *Arachides :* 405 à 410 fr. (Marseille). — *Suifs :* 220 à 250 fr. — *Miels :* Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, 850 francs ; Trois-six, Midi, à 86°, 800 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 170 fr.

Betail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 6 fr 60. — Veaux, 6 fr. 20 à 9 fr. 40. — Moutons, 8 fr. à 10 fr. 50. — Porcs, 6 fr. 60 à 8 fr. 60.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels au n° 1299. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 31 fr. ; superphosphate minéral 16/18, 26 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 14 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, détaxés : arachides 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin. à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 500 à 1.500 fr — Cerises du Var, 500 à 800 fr. les 100 kgr, la corbeille, 10 à 12 fr. — Fraises d'Hyères, 20 à 25 fr. la corbeille. — Pommes, 130 à 300 fr. — Noix, 100 à 180 fr. — Oignons, 90 à 150 fr — Asperges, 150 à 200 fr. les 100 kgr. — Artichauts du Midi, le cent, 50 à 80 fr. — Ail, 300 à 600 fr. — Carottes, 45 à 50 fr. — Navets, 60 à 70 fr. — Epinards, 30 à 40 fr — Choux-fleurs, pièce, de 2 fr. à 3 fr. — Citrons, 30 à 90 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du 11 au 17 mai 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	22 »	12 »	17 »	»	....11....	21 »	14 »	17. 5	»
Lundi.....	22 »	12 »	17 »	1	....12....	19 »	6 »	12. 5	»
Mardi.....	21 »	13 »	17 »	3	....13....	24 »	10 »	17 »	»
Mercredi.	22 »	12 »	17 »	»	....14....	28 »	12 »	20 »	»
Jeudi.....	28 »	13 »	20. 5	»	....15....	25 »	11 »	18 »	3
Vendredi..	24 »	12 »	18 »	»	....16....	17 »	10 »	13. 5	»
Samedi....	20 »	9 »	14. 5	»	....17....	18 »	10 »	14 »	»
	STRASBOURG					BORDEAUX			
Dimanche.	20 »	12 »	16 »	1	....11....	22 »	12 »	17 »	2
Lundi.....	24 »	13 »	18. 5	0	....12....	21 »	12 »	16. 5	»
Mardi.....	20 »	14 »	17 »	0	....13....	24 »	14 »	19 »	»
Mercredi..	23 »	11 »	17 »	»	....14....	28 »	16 »	22 »	»
Jeudi.....	24 »	9 »	16. 5	»	....15....	26 »	11 »	18. 5	4
Vendredi..	23 »	7 »	15 »	»	....16....	18 »	10 »	14 »	»
Samedi....	21 »	7 »	14 »	»	....17....	21 »	9 »	15 »	0
	LYON					NANTES			
Dimanche.	20 »	7 »	13. 5	»	....11....	21 »	9 »	15 »	2
Lundi.....	18 »	13 »	15. 5	»	....12....	16 »	12 »	14 »	0
Mardi.....	24 »	13 »	18. 5	»	....13....	24 »	14 »	19 »	»
Mercredi..	25 »	12 »	18. 5	»	....14....	26 »	15 »	20. 5	»
Jeudi.....	26 »	11 »	18. 5	»	....15....	26 »	12 »	19 »	0
Vendredi..	18 »	11 »	14. 5	5	....16....	19 »	10 »	14. 5	0
Samedi....	19 »	12 »	15. 5	»	....17....	20 »	8 »	14 »	1
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	20 »	11 »	15. 5	0	....11....	22 »	11 »	16. 5	5
Lundi....	22 »	9 »	15. 5	»	....12....	20 »	13 »	16. 5	2
Mardi.....	23 »	10 »	16. 5	»	....13....	20 »	13 »	16. 5	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....14....	21 »	15 »	18 »	»
Jeudi.....	21 »	8 »	14. 5	»	....15....	26 »	16 »	21 »	»
Vendredi..	23 »	12 »	17. 5	»	....16....	22 »	15 »	18. 5	»
Samedi....	25 »	12 »	18. 5	»	....17....	22 »	13 »	17. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE — LAINE

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN TABLETTES
Tablettes marquées LAINE
Soluble à chaud seulement
PRIX 10 FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 tabl. pour 50 hectolitres

EN POUDRE
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX 12 FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 doses pour 50 hectolitres

EN SOLUTION
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX 5 FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 doses pour 50 hectolitres

(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix-fort. | *N.-B. — S'adr. à la Union de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

POUR LA VIGNE

OUTILLAGE ET MATÉRIEL AGRICOLES
217, rue St Honoré — 9 rue de Tilsitt — PARIS
OMA
(marque déposée)

Une seule PROVENANCE d'instruments est TOUT INDIQUÉE

Les cultivateurs à dents flexibles OMA
Les bineuses rigides OMA
Les bineuses flexibles OMA
Les pulvérisateurs OMA
Les soufreuses, etc. OMA

La Bineuse MARAICHÈRE

La Butteuse MARAICHÈRE

Exiger cette Marque partout et toujours

DEMANDER PROSPECTUS (L. O. M.) à la Société française

OUTILLAGE ET MATÉRIEL AGRICOLES, 217, Rue Saint-Honoré, PARIS

LA "CIANAMIDE"

L'ENGRAIS AZOTÉ PAR EXCELLENCE

sera mise à nouveau à la disposition de l'Agriculture pour la campagne d'Automne 1919

CULTIVATEURS !!

En attendant qu'il puisse vous être rendu, documentez-vous sur ce merveilleux fertilisant et demandez la notice gratuite à :

LA CIANAMIDE, 25, RUE DE CLICHY, 25, PARIS

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. 9, Rue Richepanse, 9 — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT).
Adr. Télég. : CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, **PARIS** *(18e arrondt)*

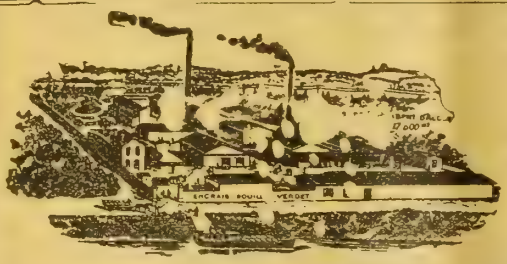
CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULES**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 m/m d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.
Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D. MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Merite agricole
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*
EXPEDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93.5—Lot— et 33/94 En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre Reelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.
Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.
Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.



ENGRAIS

Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERGET-ROUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORTS

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France
FONDÉE A VIENNE EN 1875 — Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné. Echantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, SUCCESSEURS, 22, RUE DE LA SORBONNE, PARIS
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**

BOUILLIE DE MONTPELLIER
CUPRIQUE-MOUILLANTE
A L'ADHESOL

BOUILLIE BILLAULT
INSECTICIDE
A L'ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT

L'ADHESOL rend toutes les bouillies **MOUILLANTES**
adhérentes et marquantes

Les USINES JULLIAN FRÈRES

LIVRENT IMMÉDIATEMENT

LEUR

BOUILLIE BORDELAISE

SOUFRE à l'hydrate de bioxyde de cuivre

CÉLESTE

LE TITAN

PRESSE CONTINUE "OBERLIN"

La plus parfaite des Presses continues existant sur le marché.

Parce que : Elle possède une chambre de forme bicylindrique à volume variable.

Parce que : Ses deux hélices jumelles en Bronze à mouvement contraire sont à pas inverse et différentiel.

Parce que : Elle n'a pas de disques dentés ou étoilés, les masses comprimées cédant à la poussée longitudinale des hélices.

Parce que : La pression peut y être poussée jusqu'à 2000 kg par décim. carré sans déchirer les rafles ni écraser les pépins.

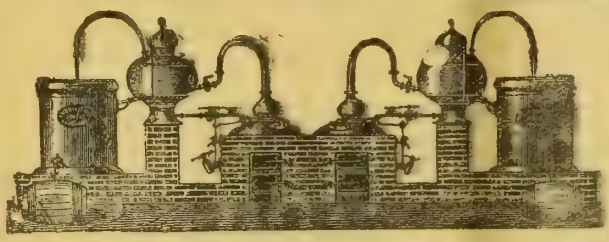
Parce que : Elle peut épuiser aussi bien qu'une presse hydraulique grâce à sa construction très robuste.

SOCIÉTÉ LYONNAISE DE CONSTRUCTION DE MACHINES AGRICOLES
Anciens Etablissements S. PLISSONNIER, 234, Cours Lafayette, LYON

ENDRIVET FILS

Constructeur, JONZAC (Ch^te-Inf^re)

MAISON FONDÉE EN 1820



SPÉCIALITÉ D'APPAREILS CHARENTAIS BREVETÉ S. G. D. G. *pour la fabrication des eaux-de-vie et Cognacs.*

DISTILLERIE A FEU NU ET A LA VAPEUR

Appareils spéciaux pour la distillation de lie.

POLY-SULFURES ALCALINS

CONTRE L'OÏDIUM LE MILDIOU,

L'ACARIOSE (COURT-NOUE),

les INSECTES

en solution simple ou combinés aux sels de cuivre.

L^D Hugounenq & Co - LODEVE (Hérault)

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRES LA GUERRE

Par P. VIALA, 2e édition avec 35 figures. — *Prix*. . . . . 3 fr.

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résultats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'institut* **La Claire**

à l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE

Par P. VIALA et PACOTTET. — Prix : 3 francs.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

Pour favoriser le développement du Commerce et de l'Industrie en France
Société anonyme fondée en 1864
CAPITAL 500 MILLIONS

SIÈGE SOCIAL : 29, boulevard Haussmann, Paris (9e).
SUCCURSALE : 134, rue Réaumur (place de la Bourse), Paris.

AGENCES DE PROVINCE :

*ABBEVILLE. — AGDE. — *AGEN. — *AIX (en Provence). — *AIX-LES-BAINS — *ALAIS. — *ALBERT — *ALBERTVILLE. — *ALBI. — *ALENÇON — *AMBERT — *AMBOISE. — *AMIENS. — *ANDELYS (LES). — *ANGERS — *ANGOULÊME — *ANNECY. — *ANNEMASSE. — *ANNONAY — *APT. — *ARCACHON. — *ARGENTAN — *ARGENTON-S.-CREUSE — *ARLES. — *ARMENTIÈRES. — *ARRAS. — *AUBAGNE. — *AUBENAS. — *AUBUSSON — *AUCH. — *AURAY. — *AURILLAC — *AUTUN. — *AUXERRE — *AVALLON. — *AVESNES — *AVIGNON. — *AVIZE. — AVRANCHES. — AY. — *BAGNÈRES. — *BAGNÈRES-DE-BIGORRE. — BARBENTANE — *BARBEZIEUX. — *BAR LE DUC. — BAR-SUR-AUBE — *BAR-SUR-SEINE. — *BASSÉE (LA). — *BAYEUX — *BAYONNE. — *BEAUNE. — *BEAUVAIS — *BELFORT. — *BELLEGARDE. — *BELLEY — *BERGERAC — BERGUES. — *BERNAY. — *BESANÇON. — *BÉTHUNE. — *BÉZIERS. — *BIARRITZ — BLOIS. — *BOHAIN. — *BOLBEC — *BORDEAUX. — *BOULOGNE-SUR-MER — *BOURBONNE-LES-BAINS — *BOURG. — *BOURGES. — *BOURGOIN. — BRESSUIRE. — *BREST. — *BRIEY. — *BRIGNOLES. — BRIVE — *CAEN. — *CAHORS. — *CALAIS. — *CAMBRAI. — *CANNES — *CARCASSONNE. — *CARENTAN. — *CARPENTRAS. — *CASTELSARRASIN. — *CASTRES. — *CAUDRY. — CAVAILLON — *CETTE — *CHALON-SUR-SAONE — *CHALONS-SUR-MARNE. — *CHAMBÉRY — CHAMBON-FEUGEROLLES. — *CHARLEVILLE. — CHARMES — CHAROLLES. — *CHARTRES — *CHATEAUDUN. — CHATEAULIN — CHATEAUNEUF-SUR-CHARENTE. — CHATEAUBERNARD (B.-R.). — *CHATEAUROUX. — *CHATEAU-THIERRY. — *CHAUMONT. — *CHAUNY. — CHAZELLES-SUR-LYON. — *CHERBOURG. — *CHINON. — *CLAMECY. — *CLERMONT-FERRAND — *CLUNY — *COGNAC — *COMINES. — *COMPIÈGNE. — *CONDOM — CONTREXÉVILLE. — *CORBEIL — *COSNE. — *COULOMMIERS. — *COUTANCES. — *CREIL — *CREST. — *CREUSOT (LE) — *DAX. — *DEAUVILLE. — *DENAIN. — *DIEPPE — DIGOIN. — *DIJON — *DINAN — *DINARD. — *DOLE. — DOMFRONT. — *DOUAI. — DOUE-LA-FONTAINE — *DOULLENS. — *DRAGUIGNAN — *DREUX — *DUNKERQUE. — *ELBEUF. — *EPERNAY — *ÉPINAL. — ESTAIRES. — *ETAMPES — *EU. — *EVIAN-LES BAINS. — *ÉVREUX — *FALAISE. — *FLÈCHE (LA — *FOIX. — *FONTAINEBLEAU. — *FONTENAY-LE-COMTE. — FOUGEROLLES. — *FOURMIES. — *GAILLAC. — *GANNAT. — *GAP. — *GIEN. — *GISORS. — GIVET. — GIVORS. — GOURNAY-EN-BRAY. — *GRANVILLE. — *GRASSE. — GRAULHET. — *GRAVELINES. — *GRAY. — *GRENOBLE. — *GUINGAMP — *GUISE. — *HAVRE (LE). — *HIRSON — *HONFLEUR — *HYÈRES. — *ISSOUDUN. — JARNAC. — *JONZAC. — *JUSSEY — *L'AIGLE — *LANGON. — *LAGNY — *LANNION. — *LAON. — *LAPALISSE. — *LAVAL. — LAVELANET. — *LAVAUR. — *LENS. — *LEZIGNAN. — *LINOGNE. — LIGNY-EN BARROIS. — *LILLE. — *LIMOGES — *LISIEUX — *LOCHES. — *LODÈVE. — *LONGWY. — *LORIENT. — *LOUDUN — *LOUVIERS. — *LUNÉVILLE. — *LURE. — *LUXEUIL. — *LYON. — *MACON. — *MAISONS-LAFFITTE. — MAMERS. — *MANS (LE) — *MANTES. — *MARMANDE — *MARSEILLE — *MAUBEUGE — *MAYENNE. — *MEAUX. — *MEL. JN. — *MENTON. — *MÉRO. — *MERVILLE. — *MEULAN. — *MEURSAULT. — MEYMAC. — MIRECOURT. — *MILLAU. — *MOISSAC. — *MONTARGIS. — *MONTAUBAN — *MONTBÉLIARD. — *MONTDE-MARSAN. — *MONTDIDIER. — *MONTE-CARLO. — *MONTÉLIMAR. — *MONTERREAU. — *MONTLUÇON. — *MONTPELLIER. — *MONTREUIL-SUR-MER — MONTRICHARD. — *MOREZ-SUR-LOING. — *MOREZ-DE-JURA — *MORLAIX — *MOULINS. — *NANCY. — *NANTES. — *NANTUA. — *NARBONNE — NEMOURS. — *NEVERS. — *NICE. — *NIMES — *NIORT. — *NOGENT-LE-ROTROU. — *NOYON — NUITS-ST-GEORGES. — *OLORON-STE-MARIE. — *ORLEANS. — *ORTHEZ. — *OYONNAX. — *PAMIERS. — PARTHENAY. — *PAU. — *PÉRIGUEUX. — PÉRONNE. — *PERPIGNAN — PERTUIS. — *PEZENAS. — PITHIVIERS. — *POITIERS. — PONS. — *PONT-A-MOUSSON. — *PONT-AUDEMER — PONT-DE-BEAUVOISIN. — *PONTIVY. — *PONT ÉVÊQUE. — *PONTOISE. — *PROVINS. — *PUY (LE) — *QUESNOY (LE) — *QUIMPER. — *RAMBOUILLET. — *REDON — *REIMS. — *REMIREMONT. — *RENNES. — *RÉOLE (LA). — RETHEL. — REVEL. — *RIVE-DE-GIER — *ROANNE. — *ROCHEFORT-S-MER. — *ROCHELLE (LA). — *ROCHE-S.-YON (LA). — *RODEZ. — *ROMANS. — *ROMILLY-SUR-SEINE. — ROMORANTIN. — *ROUBAIX. — *ROUEN — *ROYAN. — *RUEIL. — RUFFEC. — *ST-AFFRIQUE — *ST-AMAND. — *ST-BRIEUC. — *ST-CHAMOND — *ST-CLAUDE. — *ST-CLOUD. — *ST-DIE. — *ST-DIZIER. — *ST-ETIENNE. — *SAINT-FLOUR. — STE-FOY-LA GRANDE. — *ST-GAUDENS. — *ST-GERMAIN-EN LAYE. — ST-GIRONS. — *ST-JEAN-D'ANGÉLY. — *ST-JEAN-DE-LUZ. — *ST-LO. — ST-LOUP-S.-SEMOUSE. — *ST-MALO. — *ST NAZAIRE. — *ST-OMER. — *ST-QUENTIN. — ST REMY (B.-DU RH.). — ST-SERVAN. — SALIES-DE-BÉARN. — *SAINTES. — SALINS-DU-JURA — *SALON. — SANCOINS. — *SARLAT. — *SAUMUR. — *SEDAN. — *SEMUR. — *SENLIS. — SENONES. — *SENS. — *SÈVRES. — *SOISSONS — *TARARE. — *TARASCON. — *TARBES. — *TERRASSON. — *THIERS. — *THIZY. — *THONON-LES-BAINS. — *THOUARS — *TONNERRE — *TOUL. — *TOULON. — *TOULOUSE. — TOURCOING — *TOURNUS — *TOURS. — TRÉPORT (LE). — *TROUVILLE. — *TROYES — *TULLE. — TULLINS. — *UZÈS. — *VALENCE — VALENCE-D'AGEN. — *VALENCIENNES. — *VALOGNES. — *VALRÉAS. — *VANNES. — *VENDOME. — *VERNEUIL S.-AVRE. — *VERNON. — *VERSAILLES. — VERVINS. — *VESOUL. — *VICHY. — *VIENNE. — *VIERZON. — VILLEDIEU-LES-POELES. — *VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE. — *VILLEFRANCHE-SUR-SAONE. — *VILLENEUVE-S.-LOT. — *VILLENEUVE-S.-YONNE. — VILLERS-COTTERETS. — VILLEURBANNE. — *VITRÉ. — *VOIRON. — VOUZIERS. — YVETOT.

AGENCES A L'ETRANGER : Londres, 53, Old Broad Street; Saint-Sébastien (Espagne), 37, avenue de la Libertad.

CORRESPONDANT EN BELGIQUE : Société Française de Banque et Dépots : Bruxelles, 70, rue Royale ; Anvers, 22, place de Meir.

La Société a, en outre, **100** Bureaux et Agences à Paris et dans la banlieue, et des correspondants sur toutes les places de France et de l'Etranger.

OPÉRATIONS DE LA SOCIÉTÉ :

Dépôts de fonds à intérêts en compte ou à échéance fixe; — Ordres de Bourse (France et Etranger) ; — Souscriptions sans frais — Vente aux guichets de valeurs livrées immédiatement (Obl. de Ch. de fer Obl et Bons à lots, etc.) ; — Escompte et encaissement de Coupons français et étrangers — Mise en règle de titres ; — Avances sur titres ; — Escompte et Encaissement d'Effets de Commerce ; — Garde de Titres ; — Garantie contre le remboursement au pair et les risques de non-vérification des tirages ; — Virements et chèques sur la France et l'Etranger ; — Lettres de crédit et Billets de crédit circulaires ; — Change de monnaies étrangères. — Assurances (vie, incendie, accidents), etc.

SERVICE DE COFFRES-FORTS

au siège social, dans les succursales, dans plusieurs bureaux et dans très grand nombre d'agences, compartiments depuis **8** *fr. par mois*

Tarif décroissant en proportion de la durée et de la dimension.

(*) Les agences marquées d'un astérisque sont pourvues d'un service de coffres-forts

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

GRANDE CULTURE DE VIGNES FRANCO-AMÉRICAINES

LEO FOURNIER

CASTILLON (Gironde) *Téléphone 34*

Maison fondée en 1885. — *Pépinières soumises au contrôle de l'Etat*

Succursale à KOUBA-ALGER

Cépages du Midi, du Bordelais, du Centre

BOUTURES POUR GREFFAGES ET PRODUCTEURS DIRECTS

P.-S. — Nos Clients d'Algérie sont priés d'adresser leurs demandes à à M. Maurice FOURNIER, KOUBA-ALGER.

USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE

ENGRAIS CHIMIQUES

SULFATE DE CUIVRE

Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE

SKAWINSKI

L'ETOILE

Poudre Medocaine pour faire la bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS

TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS

pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne

J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

LABORATOIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Directeur : Charles MENDÈS, ingénieur agronome

Télég. : Essodeux-Paris. *Téléphone : Nord* 45-29

133, Avenue Jean Jaurès — PARIS

Seule Maison au Monde
faisant uniquement sa spécialité de

L'ANHYDRIDE SULFUREUX (SO^2)

garanti chimiquement pur

(Acide sulfureux anhydre)

En bonbonnes acier légères de 100, 50 et 25 kilos

Amélioration de la fermentation, augmentation du degré alcoolique (1/2 à 1°)

SOLUTION LÉGALE

(Fabrication exclusive du Laboratoire)

Justifiant d'un Certificat du Service de la Répression des Fraudes

Notices et Renseignements franco sur demande

Les Etablissements Spéciaux de Viticulture

E. SALOMON & Fils

THOMERY (S. et M.)

Doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs Vignes

PRIX-COURANTS & CATALOGUE ENVOYÉS FRANCO

Etablissements **PERDOUX** fondés en 1840, BERGERAC

DORDOGNE

Grandes **CULTURES de tous VÉGÉTAUX**

VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Les Établissements POULENC Frères

92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

L'Engrais le plus puissant, c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

14 USINES

Téléphone | 1.31 / 4.47

Maison L.-A. ANGIBAUD *Fondée en 1877*
E. JODET-ANGIBAUD
Successeur
SEUL FABRICANT
LA ROCHELLE

Dosages garantis sur facture — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes, à **Besselue et Moulin Rompu**, et reliées entre elles et aux Chemins de Fer de l'Etat, par embranchements spéciaux.

La Cie du **Guano de poisson français** est la **seule** en France qui prépare les engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés breveiés dont elle a la propriété exclusive et un arrêt de la Cour d'Appel de l'année 1914 l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

La fabrique Louis-André **Angibaud** de **La Rochelle** a été créée par ce dernier en 1877 En 1912, elle est devenue la Cie du **Guano de poisson français**. M. **Angibaud** s'est adjoint comme associé M. **Jodet Angibaud**, son gendre. Ce dernier dirige et exploite la maison avec la firme " Cie du **Guano de poisson français** ".

3 brevets d'Invention — 39 années de pratique et de perfectionnements.

Vente aux agriculteurs & Brochure franco

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE

Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et

TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { longueur 3m 70 / largeur 0m 90 sans crampons / largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

Vous avez le plus grand intérêt

A INSTALLER PARTOUT

(Immeubles, Villas, Châteaux, Usines, etc.

Chaudière pour chauffage à eau chaude.

Le chauffage central

(Eau chaude, vapeur à basse pression, etc.)

Seul mode de chauffage propre, sûr, pratique, merveilleusement réglable très hygiénique, très économique et augmentant la valeur de tous les immeubles.

Applicables en tous lieux, à toutes habitations et à tous corps de bâtiments.

Demandez tous renseignements, conseils aux Ingénieurs-Constructeurs spécialistes des

Etablissements SULZER 7, Avenue de la République :: :: PARIS :: ::

Références par milliers. — *Succursales : Nice, Marseille, Lyon, etc.*

ON DEMANDE A ACHETER

Les tomes **1, 2, 3, 5, 17, 25** et **37**

de la *Revue de Viticulture*

AVIS AUX ABONNÉS

Les Tomes 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49 (années de la guerre 1914-1918), encore disponibles en petit nombre, seront cédés à **nos seuls Abonnés** au prix de 12 fr. le volume.

VIGNES AMÉRICAINES

J. GOYARD ✠ M. A.

Maison connue dans le monde entier

RÉFÉRENCES DE PREMIER ORDRE

Établissements : à ÉPERNAY (Marne)
ESSEY-lès-NANCY (Meurthe-et-Moselle)
MAISON-CARRÉE (Alger)
AIN-TEMOUCHANT (Oran)

Chaque Établissement reçoit les Commandes et les Correspondances des Régions l'intéressant

Cie DES PHOSPHATES DE CONSTANTINE

Siège Social : 86, rue Saint-Lazare, PARIS

Mines de DJEBEL-KOUIF, près Tebessa (Algérie)
Port d'embarquement : BONE (Algérie)

PHOSPHATE DE CHAUX 65/70 % 60/65 %
Moins de 1 % de fer et alumine réunis

Spécialité de **Phosphate de Chaux à haute teneur et finement moulu** *pour l'*emploi direct en agriculture

BURDIGAL

A BASE D'ACIDE MÉTHANAL SULFUREUX

SAUVE la VIGNE et la PRÉSERVE

CONTRE LES

Attaques du Mildiou, de l'Oïdium,
des Rots divers, de la Pourriture Grise,
de la Cochylis, de l'Eudémis, Altises, etc.

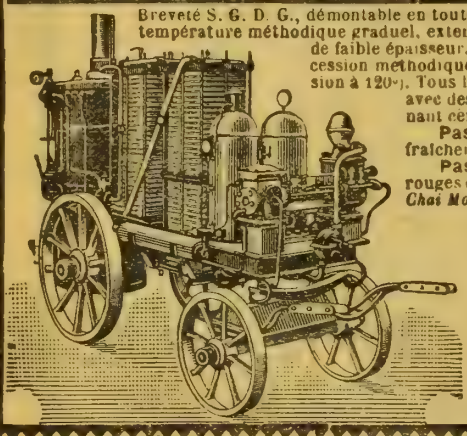
Dose par 100 litres d'eau
3 FRANCS

Il REMPLACE, en UNE SEULE OPÉRATION, à la fois :

Sulfatages, Soufrages, Insecticides et Sulfitages.

Pour tous renseignements, conseils, attestations scientifiques et des Viticulteurs, écrire à **Frantz MALVEZIN, Caudéran-Bordeaux** (Gironde.)

Pasteurisateurs "Pastor"



Breveté S. G. D. G., démontable en toutes ses parties, à plateaux facilement nettoyables. Échangeur de température méthodique graduel, extensible, à plaques de grande surface, formant des lames liquides de faible épaisseur, de section constante, calefacteur semblable formant une succession méthodique de bains-marie chauffés par girotherme (stérilisant sous pression à 120°). Tous les éléments sont interchangeables, à joints extérieurs visibles, avec des rigoles d'isolement garantissant la non-communication et donnant certitude absolue de stérilisation.

Pasteurisation en présence de l'acide carbonique conservant la fraîcheur, le moelleux, la saveur des vins fins. Proc. brev. S. G. D. G.

Pasteurisation à domicile (France et étranger) de tous vins rouges ou blancs en fûts ou en bouteilles, par appareils portatifs, et au *Chai Moderne*, à Bordeaux, par appareils fixes.

Frantz Malvezin

CONSTRUCTEUR-ŒNOTECHNICIEN

7, rue du Bocage, 7 — CAUDÉRAN

6-8, cours du Médoc — BORDEAUX

Description détaillée franco sur demande

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. Bertrand. — Prix : 5 fr.

ÉTIENNE VERNETTE

BÉZIERS

ETIENNE VERNETTE, A BÉZIERS

FIG. 73

FIG. 74

FIG. 75

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

A base de glycero-phosphate d'ammoniaque. ne fermant 20 % d'acide sulfureux libre pur

INVENTION G. GIMEL

Brevete S. D. G. D.

(Sulfitage et phosphatages simultanés)

Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.

affirmés par l'emploi du Bio Sulfite sur plus de 10 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur **Bio Sulfite** *et* **Multilevures**

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES

OU

Multilevures

RADIOACTIVES JACQUEMIN

PRÉPARÉES A

LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN, O. ✱**, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de MALZEVILLE, près Nancy.

MAISON RECOMMANDÉE

M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser 5, boul Saint-Germain HOTEL PRIVÉ.

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant, O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, CARPENTRAS (Vaucluse)

qui récoltent chaque année des quantités importantes de

PLANTS GREFFÉS, PLANTS RACINÉS, BOUTURES; PRODUCTEURS DIRECTS

de diverses variétés

Souscription ouverte pour plantations Automne 1919 — Printemps 1920

ANALYSE DES TERRAINS. — DEMANDEZ LE CATALOGUE

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'OIDIUM et du MILDEW.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la Pyrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIERES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales)

Machine à Rincer — FABRIQUE SPÉCIALE D'ARTICLES DE CAVE — Machine à Boucher

H. THIRION I.Q.♦ NC

Constructeur Breveté S. G. D. G.

10-12, rue Fabre-d'Egiantine (Métro : Nation), Paris

MÉDAILLE D'OR EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900

GRANDS PRIX AUX EXPOSITIONS UNIVERSELLES

Liège 1905, Milan 1906, Bordeaux 1907, Londres 1908, Bruxelles 1910

Hors Concours, Membre du Jury Turin 1911 et Gand 1913.

MACHINES MODERNES

à Rincer, Tirer, Boucher et Capsuler les bouteilles

MARCHANT A BRAS OU AU MOTEUR

PORTE-BOUTEILLES & EGOUTTOIRS EN FER, etc.

Demander le catalogue V. n° 48

LE SIMPLEX
Brevetés. G. D.G.

LE SIMPLEX
bté S.G.D.G.

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT POUR LES VENDANGES & LES VINS

Le durcissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand Puy-de-Dome.

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets

MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT

Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol

PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTERICIDE, TRÈS PUISSANT

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :

Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882
Société des Agriculteurs de France, 1866 ; Exposition Internationale de Nice, 1884

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES

Épernay, 1861 et 1894 ; Bordeaux, 1895 ; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt GARDET, à APT (Vaucluse),
ou à Lt GARDET, à ORAN (Algérie).

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — **BÉZIERS**

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « LE TITAN » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « PARFAITE » » »
Soufre « LE VRAI » (au chlorure de Baryum).

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE 17.

26e Année. — Tome L. N° 1300 Paris, 29 Mai 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut,
Membre de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

F. Convert..... Le commerce extérieur (*suite*)..... 337
Degans..... Essais de culture pratique de la vigne..... 341

Actualités. — La vérité sur les producteurs-directs (F. de Fournas). — A propos des hybrides producteurs-directs (Auguste Chauvigné). — Nécrologie : P. Sagourin (F. P.). — Congrès de l'Agriculture française. — A propos du Congrès de l'Agriculture (Gustave Coste). — Réouverture des Ecoles d'agriculture de Maison-Carrée et de Philippeville. — Réunion viticole à Ars-sur-Moselle (J. M.). — M. Félix Laurent, Directeur de l'Agriculture. — Un message du président Wilson et la prohibition des vins aux Etats-Unis (H. A.)..... 345
Revue commerciale. — Vignobles et vins : Correspondances de la Touraine (Auguste Chauvigné). — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nimes, Montpellier, Perpignan et Narbonne, Béziers, Alger. — Cours des principaux produits agricoles : Céréales, pommes de terre et légumes secs, fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne ; huiles d'olives, de lin, de colza ; suifs, miels ; esprits et sucres ; bétail ; engrais, tourteaux, etc..., fruits et primeurs..... 350
Bulletin météorologique..... 352

La Revue de Viticulture paraît, à Paris, le JEUDI de chaque semaine; elle publie de nombreuses figures et planches en couleurs.

ABONNEMENTS

France et Colonies: Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

BUREAUX

35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).

Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES
DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES
FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

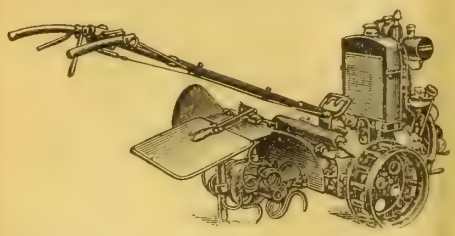
MOTOCULTEUR S.O.M.U.A.

APPAREIL A FRAISE ROTATIVE

Pour la Vigne et la petite Culture

FAIT toutes les OPÉRATIONS CULTURALES en un SEUL PASSAGE

TYPE SPÉCIAL POUR LA GRANDE CULTURE



Société d'Outillage Mécanique
et d'Usinage d'Artillerie S. O. M. U. A.

USINES

BOUHEY, FARCOT et CHAMPIGNEUL

Société Anonyme au Capital de 32.000.000 fr.

SIÈGE SOCIAL :

19, Av. de la Gare, St-OUEN (Seine)

(Tél. : *Marcadet* 20-00 à 20 06)

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES

PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

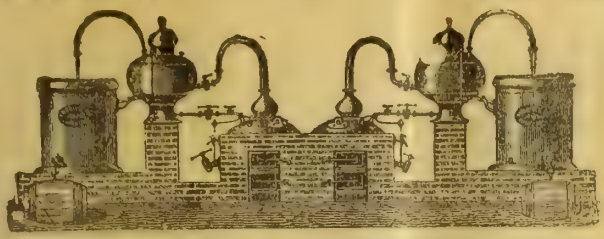
PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.

BÉZIERS (Hérault)

ENDRIVET FILS

Constructeur, JONZAC (Ch^te-Inf^re)

MAISON FONDÉE EN 1820



SPÉCIALITÉ D'APPAREILS CHARENTAIS BREVETÉ S.G.D.G. *pour la fabrication des eaux-de-vie et Cognacs.*

DISTILLERIE A FEU NU ET A LA VAPEUR

Appareils spéciaux pour la distillation de lie.

ÉTIENNE VERNETTE

BÉZIERS

ETIENNE VERNETTE, A BÉZIERS

FIG. 73

FIG. 74

FIG. 75

FONDERIE, ATELIERS DE CONSTRUCTIONS

L. NICOLAS & FILS, à AGEN (L.-et-G^nne)

Fouloirs à vendange perfectionnés — Pompes spéciales pour le Vin

ARROSAGE, PURIN, IRRIGATION, ÉPUISEMENT JUSQU'A 36.000 LITRES A L'HEURE

Pulvérisateur

à BAT

à quatre

cylindres

verticaux

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco. — Vente garantie

Les USINES JULLIAN FRÈRES

LIVRENT IMMÉDIATEMENT

LEUR

BOUILLIE BORDELAISE

SOUFRE à l'hydrate de bioxyde de cuivre

CÉLESTE

LE TITAN

PRESSE CONTINUE "OBERLIN"

La plus parfaite des Presses continues existant sur le marché.

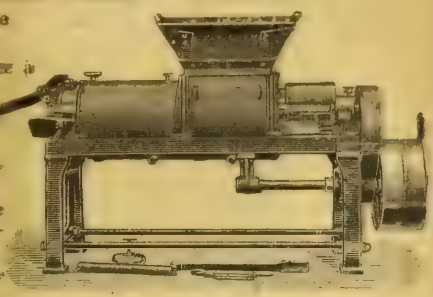
Parce que : Elle possède une chambre de forme bicylindrique à volume variable.

Parce que : Ses deux hélices jumelles en bronze à mouvement contraire sont à pas inverse et différentiel.

Parce que : Elle n'a pas de disques dentés ou étoilés, les masses comprimées cédant à la poussée longitudinale des hélices.

Parce que : La pression peut y être poussée jusqu'à 2000 kg par décim. carré sans déchirer les râfles ni écraser les pépins.

Parce que : Elle peut épuiser aussi bien qu'une presse hydraulique grâce à sa construction très robuste.



SOCIÉTÉ LYONNAISE DE CONSTRUCTION DE MACHINES AGRICOLES

Anciens Établissements S. PLISSONNIER, 234, Cours Lafayette, LYON

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINES

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1919-1920
PRIX MODÉRÉS

MATÉRIEL VINICOLE

PRESSOIRS. POMPES

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. BERTRAND. — Prix : 5 fr.

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A JET à courant continu, à bras et au moteur. — ROBINETTERIE
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à haute pression pour moteurs rapides.
Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

A. BOUDE & FILS O. MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés seuls ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

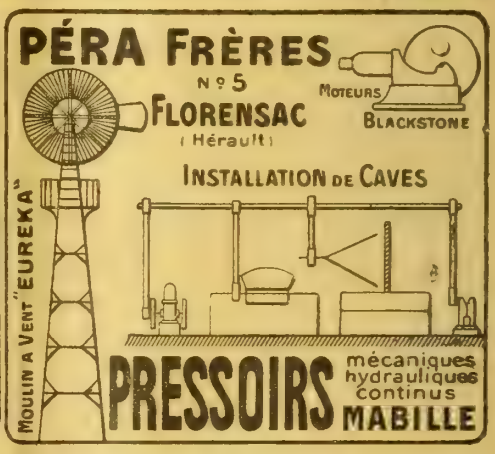
CUVES RÉSERVOIRS PLANCHERS
Etude de projets

TUYAUX
en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE

VIN

R. BUYSENS & J. MICHEL

ARLES-S-RHONE



PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Ecrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERGÈZE (Gard).

A. ARNAL & Cie

NARBONNE, 2, quai d'Alsace, Tél. 1-90
CARCASSONNE, 13, boul. Omer-Sarraut, Tél. 2-93

ÉMULSION PYRALICIDE ARNAL

EFFICACITÉ

P LUS DE CHAUX
LUS DE CARBONATE
LUS D'ARSÉNIATE DE SOUDE
LUS D'ACÉTATE DE PLOMB
LUS DE NICOTINE

SIMPLICITÉ

PRÉPAREZ VOS BOUILLIES A

L'ARNALINE

PROCÉDÉ LUCIEN SEMICHON

2 kilos de Sulfate de Cuivre et 4 litres d'**ARNALINE**
dans CENT LITRES D'EAU détruisent

MILDIOU	PYRALE	COCHYLIS	EUDÉMIS

EFFECTUEZ VOS POUDRAGES A

L'AÉRO

1er Prix au Concours de Montpellier 1913

NOTICES ENVOYÉES SUR DEMANDE

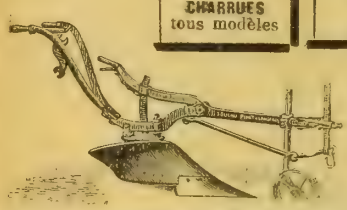
ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGEAIS Indre-et-L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

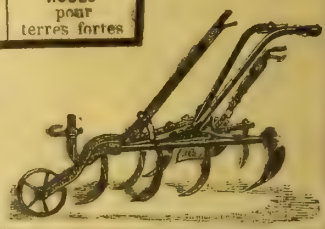
HOUES pour terres fortes

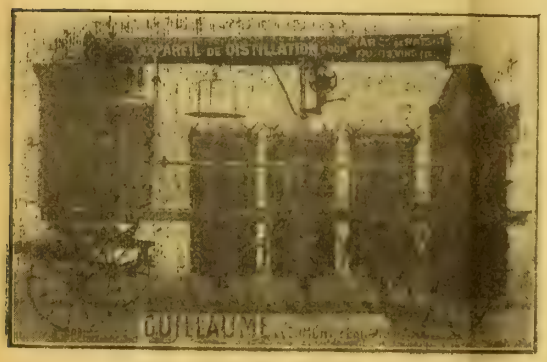


CATALOGUES

N° 18

FRANCO





ALAMBICS ET APPAREILS A DISTILLER

M. GUILLAUME Fils

à CLERMONT-FERRAND

(Puy-de-Dôme)

Demander le catalogue en signalant la Revue de Viticulture.

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { longueur 3m 70 / largeur 0m 90 sans crampons / largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris

et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1 600 000 fr. — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 % ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURÉ

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS

M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

CULTURE MÉCANIQUE DES VIGNES

ÉTABLISSEMENTS "AGRICULTURAL"

25, Route de Flandre, AUBERVILLIERS (Seine)

TÉL. : Paris, Nord 62-18, MÉTRO : Porte de La Villette

Nouveaux Modèles de TRACTEURS Agricoles et Viticoles

Ateliers de Constructions et de Réparations
Magasin de Pièces de Rechange

STATION PERMANENTE D'ESSAIS DE TRACTEURS

École pratique de conduite

Demander le Catalogue gratuit

SULFOPHOSPHATE HUBERT

LA LITTORALE

BEZIERS

SEUL CONCESSIONNAIRE

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

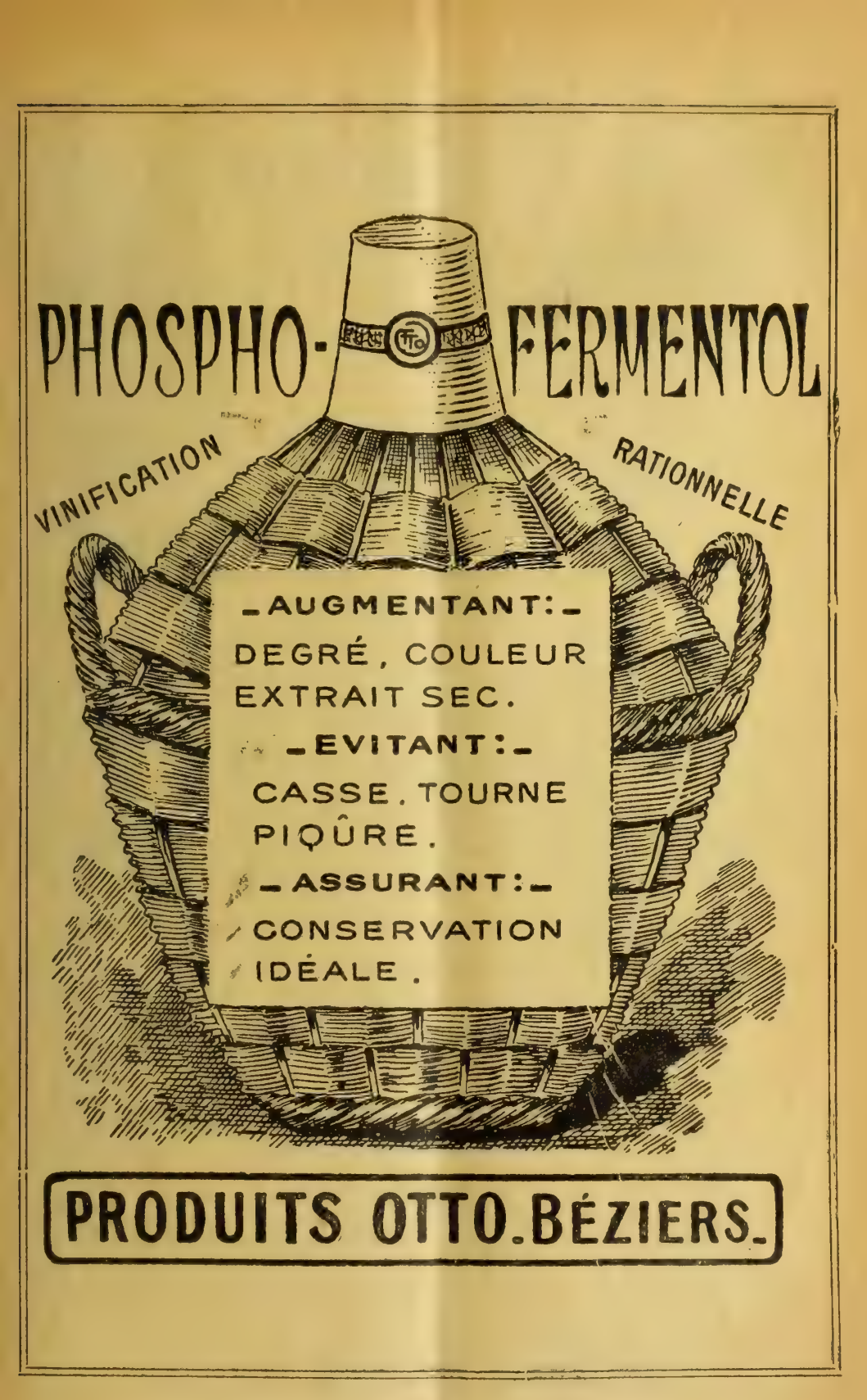
MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.

SAINT-LOUP (Marseille).


PHOSPHO-FERMENTOL
VINIFICATION RATIONNELLE
-AUGMENTANT:-
DEGRÉ, COULEUR
EXTRAIT SEC.
-EVITANT:-
CASSE. TOURNE
PIQÛRE.
-ASSURANT:-
CONSERVATION
IDÉALE.
PRODUITS OTTO. BÉZIERS.

IL EST ESSENTIEL D'AJOUTER

à vos Bouillies l'action pénétrante, fixatrice et curative

du LYSOL

Le plus puissant des antiparasitaires désinfectants

ON RÉDUIT AINSI LE NOMBRE DES TRAITEMENTS, EN ASSURANT

UN TRÈS IMPORTANT SURCROIT D'EFFICACITÉ

Demandez aussitôt Renseignements

à la SOCIÉTÉ FRANÇAISE du "**LYSOL**", 65, Avenue Parmentier,

à IVRY-sur-SEINE (Seine), près Paris.

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pépinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfait authenticité et à la sélection de leurs plants.

Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, **POITIERS**

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang
- comme **Adhérence** par les expériences de M. Aimé GIRARD.
- comme **Efficacité**, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCÈS CONSACRÉ PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, ni avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

BURDIGAL

A BASE D'ACIDE MÉTHANAL SULFUREUX

SAUVE la VIGNE et la PRÉSERVE

CONTRE LES

Attaques du Mildiou, de l'Oïdium,
des Rots divers, de la Pourriture Grise,
de la Cochylis, de l'Eudémis, Altises, etc.

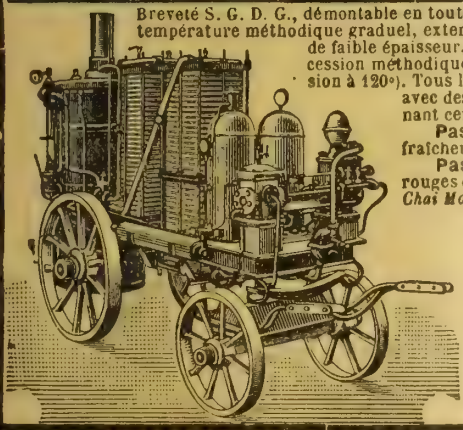
Dose par 100 litres d'eau
3 FRANCS

Il REMPLACE, en UNE SEULE OPÉRATION, à la fois :

Sulfatages, Soufrages, Insecticides et Sulfitages.

Pour tous renseignements, conseils, attestations scientifiques et des Viticulteurs, écrire à **Frantz MALVEZIN**, Caudéran-Bordeaux (Gironde.)

Pasteurisateurs "Pastor"



Breveté S. G. D. G., démontable en toutes ses parties, à plateaux facilement nettoyables. Echangeur de température méthodique graduel, extensible, à plaques de grande surface, formant des lames liquides de faible épaisseur, de section constante, caléfacteur semblable formant une succession méthodique de bains-marie chauffés par girotherme (stérilisant sous pression à 120°). Tous les éléments sont interchangeables, à joints extérieurs visibles, avec des rigoles d'isolement garantissant la non-communication et donnant certitude absolue de stérilisation.

Pasteurisation en présence de l'acide carbonique conservant la fraîcheur, le moelleux, la saveur des vins fins. Proc. brev. S. G. D. G.

Pasteurisation à domicile (France et étranger) de tous vins rouges ou blancs en fûts ou en bouteilles, par appareils portatifs, et au *Chai Moderne*, à Bordeaux, par appareils fixes.

Frantz Malvezin

CONSTRUCTEUR-ŒNOTECHNICIEN

7, rue du Bocage, 7 — CAUDÉRAN

6-8, cours du Médoc — BORDEAUX

Description détaillée franco sur demande.

LA QUESTION PHYLLOXÉRIQUE

LE GREFFAGE ET LA CRISE VITICOLE

Par Lucien Daniel

Professeur de Botanique appliquée
à la Faculté de Rennes,
Chargé par le Ministre de l'Agriculture d'étudier
les effets du greffage dans le vignoble français.

Éditeur : L'ŒNOPHILE

CAUDÉRAN, près Bordeaux

Volume I.

Avec préface de M. Gaston Bonnier, membre de l'Institut. XII et 184 pages, orné de 81 dessins en noir et d'une planche hors texte en couleurs. **Prix : 6 fr.**

Volume II.

380 pages, orné de 73 dessins en noir, dont 32 hors texte, et d'une planche hors texte en couleurs.

Prix : 8 francs

Vient de paraître le **Volume III**, 734 pages, orné de 222 dessins en noir, dont 9 hors texte, et d'une planche hors texte en couleurs. **Prix : 12 francs.**

POLY-SULFURES ALCALINS

CONTRE L'OÏDIUM, LE MILDIOU,

L'ACARIOSE (COURT-NOUE),

les INSECTES

en solution simple ou combinés

aux sels de cuivre.

L^D Hugounenq & Co - LODEVE (Hérault)

Maison J. BABOU, 10, rue Trinité, Limoux (Aude)

Usine spéciale pour la fabrication de la

BOUILLIE DU MIDI

Produit nouveau à base d'hydrocarbonate cuprique gélatineux. Radical contre les maladies cryptogamiques de la vigne. Une seule garantie :
Bouillie superieure à toutes les autres
Adhérence et *mouillabilité* parfaites, *suspension* constante, *efficacité* absolue.

Prix, conditions et références sur demande.

Usine spéciale pour l'Epuration et le Décuscutage des Graines de Luzerne et de Trèfle.

Graines de Luzerne extra, garantie sans cuscute, à 380 francs les 100 kgr.

Graines de Trèfle violet extra, garantie sans cuscute, à 730 francs les 100 kgs.

Graines de Sainfoin dite *Esparcette*, à 60 francs le sac de 30 kgs.

Vesces Fourragères et autres graines sur demande et au cours.

La Maison demande des Représentants sérieux. De fortes remises sont accordées aux Syndicats.

CASSAN FILS Constructeur BOURGOIN (Isère)

170 Médailles Or, Argent, etc. — Médaille d'Or Exposition universelle Paris 1900

LOCOMOBILES à foyer démontable. Breveté S. G. D. G.

BATTEUSES pour moyenne et grande culture. pour céréales et graines fourragères.

PRESSOIRS " LE FRANÇAIS ", à SOLETTE HYDRAULIQUE et à BIELLES ARTICULÉES

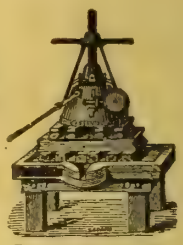
PRESSOIRS CONTINUS

FOULOIRS à VENDANGE

PRESSES à HUILE

Locomobile

Demander le Catalogue général



Pressoir hydraulique

L'ANOXYDINE - SERVŒNOL

Composition de tannin pour vins (ŒNOTANNIN) et de bisulfites alcalins garantis purs (APPERTOL)

en poudre ou en pastilles

Conserve les Vins en cours de route et en cave même en vidanges

CHEVALLIER - APPERT, PARIS

REVUE DE VITICULTURE

LE COMMERCE EXTÉRIEUR (1)

L'interruption de nos relations avec l'Allemagne ne nous a pas seulement privés d'engrais potassiques; elle a supprimé presque complètement aussi nos moyens d'approvisionnement en bisulfite de potasse, au détriment des méthodes de vinification nouvelles. Indirectement enfin, le manque de potasse a exercé une certaine répercussion sur l'écoulement des vins fins par les difficultés qui en sont résultées dans la marche des verreries et la diminution de leur production. Le sable a doublé de prix, le plomb a augmenté dans une proportion beaucoup plus forte. La potasse qui se vendait 150 francs les 100 kilogrammes avant la guerre en valait 450 en 1915, quand on pouvait s'en procurer. Une crise des bouteilles à verre épais s'est déclarée dans les régions à vins mousseux, dans le Saumurois et la Champagne. On a dû retourner aux vieilles bouteilles usagées, qu'on délaissait tout au moins pour les vins de qualité; leur prix a triplé et quadruplé. Les marchands d'eaux minérales se sont disputé avec la même âpreté les bouteilles à verre léger. Tout cela ne sera bientôt plus qu'un souvenir qu'il importait cependant d'enregistrer, ne serait-ce que pour mémoire.

L'Allemagne produisait autrefois les *céréales* nécessaires à sa consommation. Le développement de son industrie et la concentration d'une population ouvrière toujours plus considérable dans ses usines et ses manufactures en ont fait un pays déficitaire. Ses besoins l'ont obligée à recourir à l'importation, mais elle n'avait pas renoncé pour cela à l'exportation. Au lieu de se réserver ses ressources en les transportant des régions qui disposaient d'excédents de récolte plus ou moins importants dans celles qui en manquaient, elle a cru préférable d'exporter sur sa frontière occidentale pour importer, dans de meilleures conditions, par des voies différentes, voire même d'exporter à certains moments par des points particuliers pour réimporter ensuite par les mêmes points. Ce trafic a, du reste, été encouragé sur son territoire par la création de « bons d'importation » (*einfuhrscheinen*) délivrés aux exportateurs. Ces bons autorisaient, tout d'abord, l'importation en franchise de quantités de céréales proportionnelles aux quantités préalablement exportées ; ils étaient, en outre, acceptés en douane pour le paiement des droits sur un certain

(1) Voir nos 1295, 1296 et 1299, pages 257, 273 et 321.

nombre de marchandises déterminées, autres que des céréales ; dans certaines conditions enfin, ils peuvent être remboursés en argent. L'Allemagne a pu ainsi nous envoyer des provisions de blé variables avec les circonstances, mais parfois assez importantes, comme en 1913, où elles ont atteint, malt compris, une valeur de 86 millions de francs. A ce courant d'importation en France ne correspondait qu'un contre-courant à peu près négligeable, tout en présentant, par moments, un certain volume.

Les *houblons*, qui nous viennent de Bavière, les Spatt, les Wolznacht, sont des produits de choix, tout différents de nos produits du Nord, de Bourgogne et de Lorraine, et d'une valeur bien supérieure. Nous en avons, reçu en 1913, pour une dizaine de millions de francs.

Sur les 6 millions de kilogrammes de *graines* qu'exigeait avant la guerre l'ensemencement de nos 260.000 à 280.000 hectares de *betteraves industrielles*, les deux tiers nous étaient fournis par l'Allemagne, et une bonne partie du reste par la Russie. Si réduits qu'aient été nos besoins pendant la guerre, par suite de l'occupation allemande de la principale région de culture, notre approvisionnement n'a pas été sans causer quelque inquiétude. Et le problème reste posé. Ce n'est pas, du reste, la quantité seulement qui nous fait défaut, c'est aussi la qualité. Nos graines ne valent pas celles d'Allemagne. Nos champs ne donnent ni des rendements aussi élevés, ni des racines aussi riches. C'est affaire de sol, de climat, de semences, de culture, de sélection, d'assolement, etc., d'après une communication de M. Saillard, à l'Académie d'agriculture. Ses observations, qui ont eu un grand retentissement, ont produit dans notre vignoble du Midi un étonnement dont s'est fait l'écho la *Revue de Viticulture*. La culture de la betterave n'est pas si essentiellement une culture du Nord qu'elle ne se soit implantée avec plein succès dans le Vaucluse, comme l'a montré M. Zaccharewicz. Elle offre, selon M. Barbier, des chances sérieuses de réussite en Algérie. Des essais entrepris dans notre colonie, sous l'initiative du gouvernement, confirment d'ailleurs son opinion, si bien qu'on y est arrivé à entrevoir la création assez prochaine de sucreries industrielles. Peut-être aussi, ajouterons-nous, la production de la graine trouvera-t-elle dans la vallée du Rhône un milieu plus favorable que celui des environs d'Orchies où elle s'est plus particulièrement développée. Déjà, il y a une vingtaine d'années, des études au courant desquelles nous avons été tenu, avaient été entreprises à ce sujet et des projets préparés. Ne pourrait-il se faire qu'on y revienne? N'y aurait-il pas, dans cette voie, une solution pratique de la difficulté de dessiccation? La question vaudrait, croyons-nous, qu'on l'examine à nouveau. Ce serait un complément au programme de concours de sélection de porte-graines et de séchage de semences pour lequel les sucreries disposent de larges subventions.

Les *exportations de France en Allemagne* portaient sur des produits beaucoup plus variés que les exportations d'Allemagne en France. Sur certains articles de mêmes catégories se traitaient assez souvent, comme nous venons de le voir, des affaires réciproques de ventes et d'achats dans chacun des deux pays. Pour beaucoup d'autres, nos livraisons restaient à peu près sans contre-partie directe. Notre commerce d'exportation ne s'est pas plié à la discipline rigoureuse qui régit celui de nos concurrents. Les ententes, les cartels, les trusts, les syndicats qui groupent les grandes industries allemandes n'existent pas, à proprement parler, chez nous. On y est réfractaire à l'adoption, en système normal, du *dumping* qui consiste, en principe, dans la majoration des prix sur le marché national et sa diminution sur le marché étranger. Notre exportation est restée indépendante ; elle n'a pas cherché à enfoncer les portes qui lui résistaient. Son développement s'en est ressenti peut-être ; elle conserve, en compensation, plus d'élasticité.

Dans la série des produits agricoles, nos principales exportations en Allemagne se rapportaient aux vins et eaux-de-vie de vins d'abord, aux fruits et primeurs ensuite.

Nos *vins* étaient recherchés en Allemagne comme produits de consommation et comme produits de commerce avec les pays étrangers. Leur importation au delà du Rhin variait, avec l'importance des récoltes, de 20 millions de francs comme en 1913, à 33 millions comme en 1912 ; ces deux années correspondant à peu près aux chiffres extrêmes. Depuis 1909, elle était soumise à un contrôle rigoureux, appliqué d'ailleurs à toutes les provenances, concernant l'origine et la composition. M. P. Viala a montré les caractères de ce commerce vinicole en rappelant ses débuts et en insistant sur ses déformations, dans son intéressante conférence du 26 mars 1916 à l'Association française pour l'avancement des sciences. Nous n'y reviendrons pas. Si peu que ce soit dans l'ensemble de nos échanges internationaux qu'un mouvement d'affaires annuel de 20 à 30 millions de francs, c'est un élément de trafic qui n'est pas à dédaigner. Nous pourrons le conserver et l'augmenter même, en exigeant la suppression de ces « spécialisations » qui favorisent l'importation d'autres vins de qualités un peu particulières, dont la distinction est plus factice que réelle. Elles nous retiraient indirectement le bénéfice du traitement de la nation la plus favorisée dont nous sommes demeurés de fidèles observateurs, même dans le cas où il nous était préjudiciable. Nous aurons à disputer aussi la place qu'occupent les vins allemands dans certains pays étrangers. Selon toute probabilité, les Hock de la Moselle et du Rhin ne retrouveront plus à Londres la faveur dont ils jouissaient auprès d'une certaine clientèle. Nous en achetions aussi de petites quantités, pour 150.000 à 180.000 francs ; on les payait à des prix très élevés, mais ils n'ont jamais été chez nous que des objets de curiosité. Ce n'était pas qu'on en contestât, du reste, le mérite, mais ils ne répondaient pas à nos goûts ordinaires.

Du commerce des *eaux-de-vie* et esprits avec l'Allemagne, on pouvait

dire à peu près les mêmes choses que du commerce du vin. Au petit courant d'exportation des véritables eaux-de-vie de vins, dont le pavillon se prêtait trop facilement à la couverture ou à la confusion de Kognaks quelconques, correspondait cependant un contre-courant beaucoup plus important d'alcools d'industrie, de pommes de terre plus spécialement. Nous avons reçu, en 1913, malgré l'élévation de nos droits de douane, pour 342.000 francs de spiritueux d'Allemagne, alors que notre exportation d'eaux-de-vie s'est tenue à 738.000 francs.

Les *fruits et primeurs*, qu'ont fait connaître, au prix de patients efforts, les producteurs du Midi, avaient conquis, avant la guerre, des débouchés sérieux en Allemagne. De 3 millions en 1903, nos exportations avaient atteint 20 millions de francs en 1913. C'est une preuve des résultats qu'on est en droit d'attendre d'une active propagande appuyée de bonnes livraisons.

Il suffit, dans cet exposé sommaire, de signaler enfin, pour mémoire, nos exportations occasionnelles en Allemagne de reproducteurs de nos principales espèces et race d'animaux de ferme, de bétail de boucherie et plus spécialement des porcs, de quelques machines agricoles et viticoles.

Nos **relations commerciales avec l'Autriche-Hongrie** ont toujours été bien moins importantes que celles que nous avons entretenues avec l'Allemagne. Elles étaient cependant en progrès aussi. Pendant que nos importations d'Autriche-Hongrie ont passé, toujours dans les dix dernières années qui ont précédé la guerre, de 74 millions à 100 millions de francs, nos exportations se sont relevées de 23 millions à 45 millions de francs. D'un côté comme de l'autre rien n'est vraiment caractéristique de l'activité des pays en présence.

On peut signaler, parmi les importations d'Autriche en France, le groupe des marchandises industrielles, celles des poteries, et, particulièrement, des verres et cristaux de Bohême; de petites quantités de houblons réputés de Saaz et de Auscha, de Bohême également. Dans la série des produits agricoles et utiles à l'agriculture, il n'y a guère à noter que l'entrée des merrains dont l'importation était en pleine décroissance. L'Autriche-Hongrie nous a envoyé, pendant la crise phylloxérique, d'assez fortes quantités de vins de Dalmatie, très estimés alors du commerce; nous n'en recevons plus depuis la reconstitution. Ses fameux vins de Tokay n'étaient vraiment connus chez nous que de nom. Ses exportations de moutons, qui se sont chiffrées par des quantités élevées, avaient également complètement cessé avant la guerre.

Notre exportation en Autriche-Hongrie se répartissait sur un nombre considérable d'objets. C'étaient nos articles de modes, de vêtements, de lingerie, qui avaient gagné le plus de terrain. De 2 millions en 1903, leur vente avait atteint 9 millions de francs en 1913. Nos vins, qui ont donné lieu à un petit trafic, ne figuraient même plus sur les états résumés de

douane ; ils luttaient de plus en plus difficilement avec les vins d'Italie qui avaient, à leur avantage, la moindre distance, la « clausola » qui favorisait les échanges de voisinage, et enfin l'union de la Triplice.

(*A suivre.*) F. Convert.

ESSAIS DE CULTURE PRATIQUE DE LA VIGNE (1)

III

Lecteurs, qui avez pris quelque intérêt à la lutte de la charrue contre l'Agrostis, et j'ajouterai à sa défaite. je viens vous convier anjourd'hui, à assister à la défaite et à la mort de l'Agrostis, par le Pulvériseur à disques.

Je regrette que ma plume inexperte, n'ose prendre le ton épique, pour célébrer en la circonstance, les qualités de ce modeste instrument ; cependant, c'est avec le buccin le plus sonore, le buccin des batailles, qu'on devrait faire connaître aux viticulteurs, les vertus de cette nouvelle charrue, qui vient, aujourd'hui, nous seconder dans le labourage des vignes en même temps que dans la destruction des herbes, sans en excepter l'Agrostis. Ne criez pas à l'exagération, je veux bien dire, que le Pulvériseur à disque est, pour la viticulture, une conquête énorme, considérable, qui fera époque dans le travail de la vigne ainsi que je vais essayer de le faire voir.

Cette victoire presque instantanée, d'un modeste appareil, sur toutes les herbes et l'Agrostis en particulier, assure une totale indépendance aux vignerons vis-à-vis de ces plantes qui jetaient une grande perturbation dans l'économie des travaux, certains printemps très pluvieux, au point de nous aliéner les services du personnel.

Notre victoire aujourd'hui est si facile, si assurée, que nous pouvons nous présenter au combat sans la moindre émotion. Ce n'est plus en ce moment, Hercule armé de la charrue et plein d'effroi ; c'est un simple gamin de quinze ans, un éphèbe qui, le sourire sur les lèvres, avec l'insouciance de la jeunesse, va opérer un travail qui, depuis l'invention de la charrue, a fait couler tant de sueurs et mis en détresse les forces de tant de pauvres laboureurs : la lutte contre l'Agrostis, cette plante que déjà du temps de Henri IV, les agronomes qualifiaient d'herbe *redoutable*.

Je relate ici ma première expérience... Nous sommes au 20 juillet, les pluies et les orages ont retardé les travaux, il est temps de chausser les vignes. Nous voici à la lisière d'un enclos ou toutes les herbes variées, l'Agrostis en tête, se sont réunies pour former un tapis de verdure si épais, qu'il n'est plus possible d'apercevoir une motte de terre. Des touffes de 0 m. 50 s'allongent dans toutes les directions, avec une fougue, que j'apprécierais beaucoup plus dans une prairie.

... Mon éphèbe, armé de son aiguillon monte sur le siège de sa machine, ajuste ses rênes et pousse son attelage dans un sillon de 2 mètres de largeur. Il ramène

(1) Voir les nos 1293, 1295 et 1297, pages 230, 260 et 295.

a lui les leviers d'angle qui mettent en travail les jeux de disques, et va devant lui, calme, insouciant, sans se douter du grand miracle qu'il va accomplir. Il va, il va... et chantonne, entre ses dents, un refrain des *Stances à Manon*.. comme si tout le monde de la vigne, ne devait pas avoir les yeux fixés sur lui... Suivons le tous, propriétaires et laboureurs, présents et à venir!

Au passage de l'appareil, sous les huit disques qui roulent de front leur tranchant acéré sur le sol desséché, toutes les herbes grandes et petites s'inclinent renversées, tailladées en minces tronçons et comme anéanties; la terre est découpée en tranches, pareillement soulevées et triturées. Dans les sillons tracés par les disques, les tronçons des grandes herbes sont enfoncés et semblent des tiges d'oignons qu'on viendrait de planter dans une planche de jardin. La terre émiettée, apparaît enfin en pleine lumière, cette lumière qu'elle ne voyait plus, depuis déjà longtemps, et va se vivifier maintenant, au grand soleil. Quelle transformation instantanée! c'est de la prestidigitation! Est-ce bien possible?... Depuis deux mois que j'avais des frissons, rien qu'à la pensée de l'exécution de ce travail, à la charrue, je me demande si ce n'est pas un rêve!

Mais non, ce n'est pas un rêve. Au bout du sillon, mon attelage a tourné dans la rangée à côté et le conducteur continue à fredonner ses *Stances à Manon*... Je le laisse marcher tout seul et vais me recueillir un moment, pour savourer mon émotion.

En quelques instants, mon appareil est revenu à moi, en bon état; pas le moindre incident. Pendant qu'il continue sa marche, je vais examiner attentivement son œuvre. Certes, le sol n'est pas encore propre comme la chaussée d'une grand'route; les hautes herbes en tronçons, les mèches de l'Agrostis, également sectionnées, sont enfoncées dans les sillons, entraînées par les disques; tout cela a l'aspect d'un champ de bataille, d'où il faut faire disparaître les morts et les blessés. Une journée de soleil accomplira cette corvée...

... Mais, dis-je à mon gamin : « Mets tes leviers au dernier cran et repasse dans ces derniers sillons, en sens inverse. »

Maintenant à nouveau, les choses changent d'aspect; les disques repassant dans un terrain déjà tailladé, n'éprouvant plus de résistance de la part des herbes, travaillent plus profondément, rejetant terre et herbes jusque sur les pieds de vigne, comblant ainsi la cuvette du cavaillon. Quelques tronçons d'herbes, quelques touffes de l'Agrostis apparaissent çà et là, mais ce n'est plus une prairie comme il y a quelques minutes à peine, c'est maintenant un vrai sillon de vigne comme la charrue elle-même n'aurait su mieux faire; tout cela s'est fait rapidement, en deux traits, sans efforts, sans peine, comme si on avait opéré dans un champ propre et prêt à semer; ce ne sont plus ces monceaux de bourriers accumulés par la charrue, avec la perspective d'une dépense de temps et d'argent considérable, pour le nettoyage final et la certitude aussi d'une réussite incomplète. En deux tiers de moins de temps que la charrue, tout est pulvérisé, enfoui, sans fatigue, sans heurts, sans colère ni blasphèmes : mon jeune automédon a modulé tout le temps, des variations sur les « Stances à Manon »..
Que saurait-on demander de plus?...

Cependant, continuons notre expérience. Au bout de quelques jours, le soleil

aidant, nos herbes enfouies doivent être bien malades ; toutefois, l'Agrostis sournoise et robuste pourrait avoir laissé dans le sol des racines traîtresses, prêtes à reparaître dans des jours plus favorables pour elles. Avec une herse, une houe quelconque, mais de préférence avec notre Cultivateur, passons dans les rangées, en mettant les dents à 8 ou 10 centimètres de profondeur. Maintenant, le travail se complète : les tronçons d'herbes sont exhumés à moitié pourris, les tiges de l'Agrostis et les racines mutilées, hachées, remontent à la surface sous les dents de l'appareil, mais cette fois, sans les engorger, comme après un labour à la charrue. Une heure de soleil met tout cela à néant, sans espoir de résurrection aucun. Notre vigne est en ce moment aussi meuble, aussi propre que les plates bandes d'un jardin, et, jusqu'à l'automne, nulle herbe n'osera s'y montrer.

Ceci, n'est qu'un épisode, un échantillon de notre travail. Remontons à mars, avril ou mai, suivant les régions et la température. Dès que le terrain paraît favorable à la charrue, mettons au travail à sa place, les disques organisés pour l'opération du déchaussage de la vigne. Passons deux fois consécutives ou mieux à 10 ou 15 jours d'intervalle, dans les rangées. Nous avons amené la terre dans le milieu de l'interligne, exactement comme l'aurait fait la charrue. Les herbes sont presque totalement enfouies, les mottes à peines grosses comme le poing. A cette époque, les pluies sont fréquentes, les herbes repoussent facilement, mais, le Cultivateur est là ; le terrain est meuble, et dès que la surface paraît un peu ressuyée, passez les dents de cet instrument, une fois ou deux, dans les rangées. Si, faute de chaleur, les herbes ne meurent pas toutes, du moins leur croissance, sera fortement arrêtée, attendant une température plus élevée pour leur entière destruction.

Fin juin et juillet, renversez vos disques et chaussez (ainsi que nous l'avons fait à titre d'expérience, par deux passages consécutifs au moins à 15 jours d'intervalle, et que le Cultivateur ensuite, par autant de passages que vous le pourrez, complète ce travail, jusques aux vendanges.

Avec la combinaison alternée des deux instruments, on obtient un travail merveilleux dans tous les terrains, un travail de rêve, ainsi que le qualifie un ami, propriétaire du domaine de *Saint-Cricq*, aux pays des Grands Vins blancs de la Gironde, praticien émérite, d'une activité remarquable, qui possède depuis six à sept ans, une douzaine de ces instruments. Tout consiste dans la surveillance de ses terrains, de manière à les attaquer à point, ni trop humides ni trop secs.

Le travail des vignes en espalier, avec l'écartement normal de 2 mètres, comporte en culture réglementaire soignée, quatre façons à la charrue. Les premières, le déchaussage et le chaussage, demandent douze traits, soit six par façon.

Les deux façons d'été, comportent huit traits, soit quatre à chacune, formant ainsi au total, vingt passages, sans compter plusieurs hersages.

Or, le Pulvériseur à disques, quelle que soit sa force, (8 ou 10 disques) en un seul passage, laboure tout l'interligne, opérant ainsi le même travail que la charrue en six traits. Pour être au delà de la vérité, admettons qu'il faille deux

passages de Pulvériseur; c'est encore une opération équivalente à celle de la charrue, avec deux tiers de temps en moins. Avec 10 passages alternés de Pulvériseur et le Cultivateur, au maximum, on obtient un travail bien plus considérable, et de beaucoup plus rapide : Observons en même temps que ce travail est de qualité supérieure, car, les dents et les disques des appareils émiettent, et partant, aèrent le sol, autrement que ne saurait le faire, le versoir d'une charrue.

Considération aussi très importante, et c'est là un grand avantage de ces outils, leur maniement ne coûte que peu d'efforts, de la part de leurs conducteurs qui peuvent être, un jeune garçon, une femme, un vieillard, un mutilé de la guerre, simplement aptes à diriger une paire de bœufs ou de chevaux. Toutes personne, même étrangère aux travaux des champs, peut apprendre rapidement à conduire un attelage quelconque, et si, par cas fortuit, un propriétaire est privé de son personnel, il peut monter en personne sur le siège de ses appareils et opérer, lui-même, presque sans fatigue aucune. Beaucoup me comprendront, qui connaissent les difficultés et les déboires, occasionnés par le manque de main-d'œuvre.

Observation rétrospective et un peu platonique en ce moment, mais, je crois, fort juste : Si ces deux instruments avaient été, depuis trois ans, d'un usage général en viticulture, il y aurait moitié moins de vignes dans l'inculture ou tout au moins, mal travaillées ; beaucoup, dans tous les cas, eussent reçu des soins meilleurs. Ce que je dis ici n'est pas une espérance, une spéculation optimiste, c'est le résultat de plusieurs années d'expériences, sur des surfaces importantes en terrains variés, qui m'est fourni par des viticulteurs autorisés, ayant mis à l'épreuve les divers instruments qui nous intéressent. Ces renseignements je les contrôle tous les jours chez moi, et sur les propriétés voisines et tous ceux qui ont en usage des Pulvériseurs, confirment mes appréciations.

Comparativement à la charrue, on peut condenser les avantages des Pulvériseurs et Cultivateurs en quelque mots : « Double et triple rapidité de travail, et qualité supérieure à celui fait à la charrue, avec une économie considérable. Facilité d'avoir des conducteurs à bon marché et d'arriver toujours à temps pour l'exécution des travaux, ce qui n'est pas toujours assuré à la charrue.

« Destruction des herbes quelles qu'elles soient sans peine et sans difficulté possibles, permettant d'avoir toujours, un terrain propre et pulvérulent, sans fatigue appréciable pour les conducteurs. »

Voilà des qualités, qui permettent, avec ces instruments, d'envisager le travail des vignes, sans appréhension aucune à l'avenir. S'il est des terrains trop pierreux, ou trop escarpés, que l'on ne puisse aborder avec les disques, la charrue continuera son rôle, comme par le passé, de concert avec les Cultivateurs.

En surveillant l'état des terrains dès le commencement du printemps, de manière à éviter trop d'humidité ou trop de sécheresse, on ne peut éprouver aucune contrariété ni échec, et, le travail se fera toujours admirablement. La sécheresse même n'est pas un obstacle, toutefois à la condition de mettre un certain poids sur les appareils.

J'ai reçu, depuis quelque temps, plusieurs lettres me demandant des explications sur les Pulvériseurs et Cultivateurs. Plusieurs expriment leur sympathie pour la charrue ; l'on n'arrivera jamais à supprimer, affirment-elles, cette vieille amie que nous ont transmise nos ancêtres.

Certes, je suis totalement de cet avis et n'ai jamais prétendu vouloir proscrire cet outil, qui nous sera toujours aussi utile qu'indispensable. Toutefois, si nous pouvons lui adjoindre des outils également utiles mais plus maniables pour nos orces déprimées, il est de notre devoir de le faire et d'en augmenter le nombre tous les jours. Qu'on se rassure : je n'ai jamais eu l'intention de supprimer totalement la charrue : « Non. non, je ne veux pas t'affliger, ombre de Tritptolème, inventeur de la charrue, qui promènes quarante siècles d'une gloire immarcescible parmi les blancs asphodèles, dans les prairies des Champs Elyséens. Je ne porterai pas le deuil ni le trouble dans ton âme, agriculteur sentimental qui veux rester fidèle à ta vieille amitié et mourir en adorant ce qui t'a fait peut-être le plus souffrir en ce monde.

« Nous partageons ton respect filial pour cette charrue ancestrale ; mais sache bien, laboureur dévoué, que cette même charrue qui nourrit l'univers depuis tant de siècles, est aussi une grande mangeuse de forces et d'humanité, qui a dévoré la vie de milliers et de milliers de ses serviteurs. Reconnais-le, ces instruments ne sont que de nouvelles charrues qui viennent au secours de leur ancêtre comme des fils et des petits-fils accourent pieusement à l'aide de l'aïeul dont les forces deviennent hésitantes. »

C'est pour obéir à une inéluctable nécessité, que l'homme aujourd'hui privé d'une grande partie de ses moyens et défaillant sous ses imprévoyances, se façonne des auxilliaires nouveaux pour suppléer au manque de bras valides et aux forces perdues.

Obéissons donc bénévolement à cette nécessité et armons-nous, pour des combats prochains, qui nous rendront notre prospérité compromise. Espérons enfin que notre prévoyance et notre énergie, à l'avenir, sauront conduire, sagement, outes les choses à leur fin.

C. Degans,
Propriétéire à Buzet (Lot-et-Garonne).

ACTUALITÉS

La vérité sur les producteurs-directs (F. de Fournas). — A propos des hybrides producteurs-directs (Auguste Chauvigné). — Nécrologie : P. Sagourin (F. P.). — Congrès de l'Agriculture française. — A propos du Congrès de l'Agriculture (Gustave Coste). — Réouverture des Ecoles d'agriculture de Maison-Carrée et de Philippeville. — Réunion viticole à Ars-sur Moselle (J. M.). — M. Félix Laurent, Directeur de l'Agriculture. — Un message du président Wilson et la prohibition aux Etats-Unis (H. A.).

La vérité sur les producteurs directs.

Une vieille tante à moi allait de Béziers à Toulouse en calèche, traînée par ses postiers, vingt ans après l'installation des chemins de fer, soit 200 kilomètres environ, maudissant la vapeur, invectivant le télégraphe, et envoyant ses dépêches à franc étrier.

Il y a vingt-cinq ans que je vois planter des hybrides dans ma région, non pas en petits champs d'expérience, mais sur de grandes surfaces, 20, 30 hectares et plus. Depuis vingt-cinq ans, on récolte à frais réduits de grandes quantités de vin, allant de 60 à 120 hectolitres à l'hectare, ces vins d'hybrides sont toujours vendus plus cher au commerce que nos vins courants et ont coûté bien moins à produire, et voilà qu'après cette longue période, de Touraine, on nous conseille une prudente méfiance et on nous signale des numéros absolument inconnus comme des leurres et des mirages trompeurs !

La vérité est une chose bien difficile à connaître et le daltonisme est plus fréquent qu'on ne le croit, surtout chez les théoriciens.

Comme saint Jean, on perd son temps à clamer des vérités dans le désert ; il faut acheter des lunettes à ceux qui en ont besoin et les convier en septembre dans les vignobles plantés en hybrides ; leur faire constater le rendement à l'hectare, peser les vins devant eux pour leur prouver qu'ils pèsent 2 à 3 degrés de plus que les vins français récoltés à côté ; les leur faire déguster en ayant bien soin de mélanger les échantillons français et hybrides, puis enfin les faire assister à la vente, pour leur bien prouver et confirmer la plus-value que leur accorde le commerce.

Le vin de Gaillard 157 s'est vendu en 1918 à raison de 130 francs l'hectolitre ; les meilleurs vins blancs du pays atteignaient difficilement 110 francs.

Les Picquepoul, Grenache blanc, Terret gris qui avaient produit ces derniers, avaient subi sept à huit traitements à la bouillie, le Gaillard 157 un seul.

En 1918 encore, mes vins roses de Seibel 2859 ont pesé 13 degrés et ont donné 80 hectolitres à l'hectare sans un seul traitement. Que peut-on désirer de mieux ? En rouge Seibel 63, 138, 1020 donnent, sans frais, de grosses récoltes de vins de coupage, un peu durs à boire purs. Mélangez à la cuve moitié Gaillard et voilà un vin transformé, d'un rubis intense, pesant 10 à 11 degrés et pouvant figurer honorablement sur n'importe quelle table.

Que ceux qui nient la vérité et qui se sont fait une opinion devant quelques souches dans leur jardin, aillent à Béziers, ils y verront des carrés de 20 à 30 hectares en Gaillard 157, en Seibel 2653, 1077, 5279 et autres. Qu'ils aillent à Castelnau d'Aude, à Labastide d'Anjou, dans l'Aude toujours, là ils verront un vignoble de 30 hectares qui a vingt-cinq ans et qui n'a jamais cessé de produire en quantité des vins de coupage de premier ordre.

A Agen, chez le marquis de Boëry, à Saint-Étienne-de-Fougère, chez M. Perbos et chez tant d'autres, ils trouveront de grands vignobles d'hybrides anciens et nouveaux, et ces visites mettront un terme à toutes ces discussions oiseuses : à moins que le daltonisme en question ne soit inguérissable, et que ceux qui en sont atteints, ne soient comme ma vieille tante, qui mourut en calèche, de désespoir de se voir dépasser par un grand rapide.

Le paysan, le petit vigneron, ne lit pas les journaux viticoles et discute peu. Il a de bons yeux et s'en sert ; aussi, après quelques années d'observations silencieuses, s'est-il lancé en grand dans l'hybride. Les sulfatages le ruinaient, car les traitements étaient souvent faits en vain ; l'hybride à peu près indemne l'a sauvé ; il peut couper ses foins en toute sécurité, rentrer son blé et son avoine, il sait que l'hybride est solide et arrivera à la récolte bien que presque abandonné.

Et tout ce qu'on dit autour de lui le laisse froid, il a vu, il voit et il agit.

Voilà la vérité pour le Languedoc et pour ailleurs sûrement. La Touraine est le jardin de la France. Les vins du Saumurois et d'Anjou sont célèbres : s'ils sont à l'abri du Mildiou, du Black-Rot et autres ennemis, qu'on garde les vieux cépages qui les produisent ; mais si, à la fin de l'année, la somme des dépenses surpasse celle des recettes, qu'on aille aux hybrides sans crainte, le vin de Gaillard récolté en Maine-et-Loire devant sûrement être très supérieur à celui récolté dans l'Aude. Mais qu'on aille voir et qu'on n'écoute plus les théoriciens de peur de mourir dans une vieille calèche et d'arriver trop tard pour avoir trop méprisé le Rapide ou l'Avion, et pour avoir trop méconnu ce qui sera le salut : l'Hybride.

F. DE FOURNAS.

A propos des hybrides producteurs-directs.

Après une absence je lis, seulement aujourd'hui, dans la *Revue de Viticulture* du 1er mai dernier, les observations critiques de M. Chauzit sur les conclusions de mon article paru dans le même organe du 3 avril sous le titre : *La vérité sur les hybrides producteurs-directs.*

Mon distingué confrère éprouve de la surprise devant mes déclarations : cependant j'ai maintes fois exprimé mes réserves et, ce qui est mieux, je ne suis pas le seul à signaler le danger que nous fait courir *actuellement* une culture qui est loin d'une valeur suffisante pour donner confiance. Pour moi, c'est de la joie que j'éprouve en face de la protestation de M. Chauzit, parce que je considère que nous n'aurons pas perdu notre temps si des démonstrations définitives nous sont données dans un avenir prochain et parce que je ne demande qu'à être convaincu.

Pour le moment, je ne suis pas un ennemi de parti-pris, je suis un juge, et je constate des faits indéniables. Les circonstances, en ces temps-ci, ne nous permettent pas une longue discussion, ni de préciser les quelques points de détail que soulève la réfutation d'un spécialiste qui est très attaché à son étude. J'espérais même trouver, dans cette fière défense, des documents nouveaux, des attestations irréfutables, des preuves devant lesquelles je me serais incliné avec empressement, puisque mon seul désir est de marcher vers le progrès qui doit amener la rénovation nécessaire de nos vignobles.

Il n'en est rien, nous restons en présence d'affirmations qui ne suffisent pas et de déclarations connues qui ne changent rien.

Une seule phrase, cependant, n'aurait pas dû être écrite par M. Chauzit ; la voici : « Aux conclusions de M. Chauvigné *qui ne sont précédées par aucun résultat d'expériences précises et irréfutables*, nous n'opposerons pas une affirmation du même ordre. »

Mon honorable contradicteur croit-il que les faits signalés sur la mauvaise tenue des producteurs-directs de ma région, sont de pures inventions, et que j'ai basé mon opinion, à la légère, sans avoir de preuves ? Ce serait une méthode que M. Chauzit ne doit pas connaître et je m'étonne qu'il me l'applique.

J'affirme *avoir vu*, dans des expériences pratiques, tous les faits que j'ai

relatés, sur lesquels j'appuie mon appréciation nettement défavorable aux hybrides producteurs-directs. J'ai le regret de constater que ce n'est pas cette discussion qui modifiera mon opinion.

Attendons donc — et je m'en réjouis à l'avance — les études pratiques et les résultats indiscutables qu'on nous promet ; je les acclame déjà en toute sincérité.

Jusqu'à leur constatation, s'il y a lieu de croire que les producteurs-directs ne sont pas un danger pour les grands crus classés, — je n'ai jamais voulu dire le contraire, — considérons que le VIN DE FRANCE composé de l'énorme production moyenne de notre sol, doit être défendu contre le fléau qui l'atteint déjà.

*
* *

20 mai 1919. — Au moment d'imprimer ce qui précède, je prends connaissance d'une nouvelle protestation contre mon opinion sur les hybrides producteurs-directs; je ne croyais pas, en exposant de simples observations pratiques, soulever une telle irritation !

La *Revue* a ouvert une enquête sur la question dans le but très sage de permettre à tous les avis de se faire connaître librement; c'est donc, de toute évidence, la preuve que l'unanimité ne s'est pas encore faite sur les mérites *indiscutables* des nouveaux cépages, et qu'il y a lieu de mettre les choses au point.

J'ai pris, dès mes premières lignes, le soin de prévenir le lecteur que je n'entendais pas être accusé de tendances rétrogrades; j'ai déclaré avoir constaté, sur des champs d'expériences, et sur des surfaces en culture, les résultats que j'ai relatés. C'est la vérité, elle devait être dite envers et contre tous ; je sais que de hautes personnalités se rangent à mon opinion, et mon seul mérite est celui d'avoir osé écrire ce que beaucoup d'autres pensent.

Il n'est donc pas nécessaire — pour le bien de la cause — de nous ramener, avec infiniment d'esprit d'ailleurs, au temps des antiques calèches et des lunettes primitives, ce jeu de l'hyperbole appartient à un pays plus méridional que le mien.

Passons également sur une chicane de numéros qui provient uniquement d'une regrettable transposition typographique que M. Chanzit a parfaitement expliquée; réjouissons-nous de n'avoir pas à constater des résultats sur des vignobles de 30 hectares qui, heureusement, n'existent pas chez nous, pour le moment du moins, et puisque, dans ce jardin de France, Rabelais termine tout par son bon rire, souvenons-nous de ce qu'il fait dire à un moine de Seuillé, près de Chinon : « Il m'en soubvient que la raison estait affin qu'en ceste saison nous facions bien faire le vin, et qu'en hyver nous le humions. Escoutez, Messieurs, vous autres qui aimez le vin, le cors dieu sy me suyvez ! » — AUGUSTE CHAUVIGNÉ, *secrétaire perpétuel de la Société d'Agriculture, Sciences, Arts et Belles-Lettres d'Indre-et-Loire.*

Nécrologie : P. SAGOURIN. — Une mort prématurée a enlevé à l'affection de ses amis, de ses collègues et de ses camarades, M. Paul Sagourin, directeur de l'agriculture, décédé à Paris, à l'âge de cinquante-deux ans, le 12 mai.

Il avait assumé, en 1916, à la mort de M. F. Berthault, la charge écrasante pendant la guerre, des services de l'agriculture. Son court passage à la Direction aura laissé des traces durables, et il aura fait œuvre utile pour l'Enseignement agricole, pour l'organisation des services extérieurs du Ministère, pour celle des offices régionaux. Il avait su, chose rare dans ces fonctions, se faire des amis de tous ses collaborateurs; il était d'ailleurs foncièrement bon et profondément dévoué, avec une constante modestie, aux œuvres qu'il dirigeait.

P. Sagourin avait su, dans l'Aube, comme directeur des services agricoles de ce département, aux heures sombres des récoltes viticoles les plus graves, apaiser bien des colères ; les vignerons avaient cédé, au moment des plus vives effervescences, aux conseils et aux prières de son grand cœur. Tous ceux qui l'ont vu à

cette période troublée ont pu juger en quelle haute estime et en quelle vraie affection le tenaient tous les viticulteurs, alors malheureux, de la Champagne et de l'Aube. — F. P.

Congrès de l'Agriculture française *(Communiqué)*. — Le Comité d'organisation du Congrès de l'Agriculture française, présidé par M. Emile Loubet, s'occupe activement de l'organisation de la profession agricole nationale. Il envisage la création, à l'issue du Congrès qui se tiendra à Paris, du 30 juin au 3 juillet, d'un organisme général et permanent, ligue d'action agricole, où tous les agriculteurs français verront leurs intérêts représentés et défendus.

Le Comité maintient son principe : se placer sur le terrain exclusivement professionnel et réaliser l'union entre tous les agriculteurs français.

Les nombreuses adhésions qui parviennent de toutes les régions, y compris la Lorraine et l'Alsace, garantissent la réussite de ce projet, auquel toute notre agriculture est intéressée. Les adhésions au Congrès prochain sont reçues, 55, rue de Bellechasse, à Paris (VIIe).

A propos du Congrès de l'Agriculture. — Il ne semble pas possible qu'il puisse être tenu en ce moment un Congrès de l'Agriculture française, sans qu'il en sorte une protestation vigoureuse contre les procédés gouvernementaux en matière de réquisitions et de transports. Garder le silence sur ces procédés serait l'équivalent d'acquiescement tacite et entraînerait la complicité morale du Congrès.

Ces questions sont plus pressantes que la plupart de celles qui figurent à l'ordre du jour du Congrès. Leur examen, du reste, serait bref; il ne comporte aucune discussion. Il suffit d'énoncer les faits, pour qu'ils soient l'objet d'une réprobation unanime.

Peut-on admettre que l'Etat détourne de leur affectation les vins qu'il détient en vertu de réquisitions militaires, à un prix très inférieur au cours, et qu'il revende ces vins aux populations civiles, faisant ainsi une concurrence ruineuse au commerce? C'est un acte déloyal, un manquement aux engagements pris, un exemple de mauvaise foi.

Peut-on admettre que l'Etat se constitue, par voie de réquisition, un parc de wagons-réservoirs, qu'il met à la disposition des attributaires de son choix. Un décret du 26 avril 1919 porte de 600 à 1.000 wagons l'effectif de ce parc, en vue d'une attribution supplémentaire de wagons à la Ville de Paris. Le décret énonce qu'il sera pourvu à la constitution de ce parc par des conventions amiables, et, au besoin, *par voie de réquisition*. Donc, si les propriétaires de wagons, ne veulent pas les louer ou les vendre au prix qui seront fixés par l'Etat, celui-ci s'en emparera de force. Qui voudra désormais faire construire des wagons-réservoirs, s'il est exposé à voir ses wagons saisis aussitôt que fabriqués? Si l'Etat ou la Ville de Paris veuleut se faire marchands de vin, il ne leur appartient pas de se constituer une situation privilégiée : il leur est loisible de faire construire des wagons-réservoirs, comme pourrait le faire un particulier.

Peut-on admettre que l'Etat fasse des moyens de transport qu'il s'est appropriés au préjudice des Compagnies ou des particuliers un moyen de taxation? Voici la formule d'engagement que le sous-secrétaire d'Etat au Ravitaillement fait souscrire aux commerçants qui demandent des wagons pour le transport des vins :

« M... prend de la façon la plus formelle et sous son entière responsabilité civile et pénale, l'engagement suivant :

« Le vin qui sera transporté par cette plate-forme et qui devra être franc de goût, de qualité loyale et marchande, et peser au moins 8°,5 sera vendu à Paris au détail, à un prix inférieur ou au plus égal à 1 fr. 50. Ce prix de 1 fr. 50 sera appliqué sous la responsabilité de M... qui s'engage à faire effectuer par ses propres moyens le contrôle nécessaire dans les magasins de vente approvisionnés par lui.

« M... tiendra une comptabilité spéciale du vin dont il s'agit. Cette comptabilité sera à l'entière disposition du sous-secrétaire d'Etat du Ravitaillement qui pourra faire effectuer par ses agents tout contrôle qu'il jugera utile, tant dans les chais de M... que dans ses magasins de vente. »

Pouvons-nous tolérer cette taxation à la fois illégale et stupide? que dire d'un prix uniforme appliqué à tous les vins, sans distinction de qualité ou de degré à partir de 8°,5? Les producteurs de vins de plus de 8°,5 devront-il garder leurs vins faute d'acheteurs, puisque ceux-ci seraient privés de wa ons pour les transporter, à moins de consentir à ce que ces vins ne soient pas payés à un prix supérieur aux vins de 8°,5?

Pouvons-nous aussi laisser passer dans les mœurs l'inquisition commerciale instituée par le sous-secrétaire d'Etat au Ravitaillement?

Peut-on tolérer enfin que les mêmes moyens de transport continuent à favoriser des combinaisons diplomatiques au détriment de l'agriculture nationale? Voici, à titre d'exemple l'aveu dépouillé d'artifice que faisait naguère le directeur du P.-L.-M. au directeur des chemins de fer d'État d'Italie, qui se plaignait du retard apporté au transport des vins italiens. D'après une correspondance de Rome publiée dans l'*Echo agricole* du 25 juin 1918, le directeur du P.-L.-M., dans sa réponse, mettait en relief que le P.-L.-M. avait donné toujours la préférence aux transports des vins italiens, en sacrifiant quelquefois les transports des centres vinicoles français aux marchés de consommation. De tels errements sont toujours pratiques, nous en avons eu souvent la preuve, notamment au cours de ces derniers mois, à Aiguesmortes et à Monaco.

Si, en présence de tels faits, le Congrès de l'Agriculture française ne trouve rien à dire, les agriculteurs sauront ce qu'on peut en attendre. — GUSTAVE COSTE.

Réouverture des Ecoles d'agriculture de Maison-Carrée et de Philippeville. — L'école d'agriculture de Maison-Carrée (Alger) et celle de Philippeville ouvriront bientôt leurs portes à nouveau. Le concours d'admission pour Maison Carrée aura lieu les 11 et 12 juillet, en Algérie en France et à l'Etranger. S'adresser au directeur de l'école ou à l'office de l'Algérie, 10 rue des Pyramides, à Paris. Le concours d'admission à l'école de Philippeville est fixé au 7 juillet; s'inscrire avant le 15 juin, à l'école ou 10 rue des Pyramides. L'école reçoit des élèves de 13 à 18 ans.

Réunion viticole à Ars-sur Moselle. — A la demande de M. le professeur Authelin, les viticulteurs de plus de vingt villages du pays messin se sont réunis à Ars-sur-Moselle, constituant la première assemblée de la Société de viticulture lorraine, depuis le retour de ce pays à la France. Le « clou » de cette réunion émouvante a été la remarquable conférence faite par M. Authelin sur la situation viticole. La question des producteurs directs en Alsace-Lorraine, sur laquelle nous documenterons nos lecteurs, a formé une partie importante de cet exposé; celles des traitements anticryptogamiques, de la crise des vins, du régime futur des exportations et de l'impôt foncier ont fait l'objet d'indications précieuses. La conférence, rendue plus animée encore par la joie éprouvée par les viticulteurs lorrains de se trouver réunis après une si longue séparation, a obtenu l'entier succès qu'elle méritait. — J. M.

M. Félix Laurent, Directeur de l'Agriculture. — Par arrêté en date du 20 mai 1919, M. Félix Laurent, inspecteur général de l'Agriculture, a été désigné pour succéder à M. Paul Sagourin, mort à la tâche, à la Direction de l'Agriculture. Le monde agricole tout entier applaudira à cette nomination, qui met à un poste important et délicat, un fonctionnaire compétent, actif et dévoué aux intérêts de la profession.

Un message du président Wilson et la prohibition des vins aux États-Unis. — Les grands quotidiens nous annoncent une bonne nouvelle que nous attendions d'ailleurs de l'amitié et du bon sens de nos Alliés d'outre-Atlantique : dans son message au Congrès, envoyé à la fin de ce mois, le président Wilson aurait étudié la question posée par le vote de surprise qui a fait prohiber aux Etats-Unis, la consommation des boissons alcooliques à dater du 1er juillet 1919 et il aurait proposé d'exclure de la prohibition les bières et les vins. Le mouvement de protestation aux Etats-Unis contre la manœuvre des extremistes a pris corps; il est permis d'espérer que la mesure, anti-amicale à notre endroit, et qui lésait considérablement les intérêts français, sera rapportée, après l'intervention heureuse de M. le président Wilson. — H. A.

REVUE COMMERCIALE

VIGNOBLES ET VINS

De nos correspondants :

TOURAINE (28 *mai* 1919). — Le vignoble a traversé, à la fin d'avril, une période critique, par suite d'un abaissement sensible de la température pendant les nuits des 27 28 et 29. Heureusement, aucun dégât serieux n'est a signaler au point de vue général ; quelques atteintes seulement d'un caractère très local se sont produites sur les cépages précoces tels que la Folle blanche et le Pineau. Parmi les rouges, le Breton seul est atteint très faiblement.

Le retard exceptionnel de la végétation a été la cause qui a écarté les désastres. Sauf dans les variétes précoces les bourgeons étaient à peine débourrés, de plus les conditions hygrometriques de l'air, dans toute la région, étaient favorables.

En résumé, on ne doit guère s'arrêter à des évaluations qui ne sont pas de nature à influencer la future récolte.

D'autre part, celle-ci s'annonce sous un jour favorable ; la sortie des mannes est abondante, et leur vigueur ainsi que leur developpement sont pleins de promesses. Il est à remarquer cependant que de nombreux yeux ne donnent pas signe de vie au long des verges pour les cépages à taille longue. Il est évident que les gelées d'hiver sont au fond de ce mystère et que, là plus qu'ailleurs, il y aura réduction de rendement. Qu'on se rassure ! la perte n'est pas grosse, et notre appréciation ne va pas au delà d'une moyenne d'un œil par verge.

Les parasites de toutes sortes sont plus à redouter, et nos inquiétudes ne vont pas tarder à se justifier. — AUGUSTE CHAUVIGNÉ.

COURS DES VINS

PARIS. — Vins rouges du Midi, 130 à 150 francs l'hectolitre ; vins blancs, 170 et 190 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 315 à 370 francs, blanc 400 à 425 fr. et le litre de 1 fr. 45 à 2 fr. 50. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du departement de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 70 francs : vin de table, rouge 1er choix, 370 francs ; 2e choix, 355 francs ; 3e choix, 340 fr. ; vin blanc de comptoir, 430 à 440 francs ; piccolo et vin de carafe, 400 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs ; Bordeaux blanc, 575 fr. — Cidres, 90 francs l'hectolitre et 1 franc le litre, marchandise très rare, récolte infime.

MIDI. — *Nîmes* (19 *mai*) : Aramons, 7° à 9°, 72 à 80 francs l'hectolitre ; Montagne, 84 à 90 francs ; Montagne supérieur, 92 à 96 francs. Blancs, Picquepoul et Clairettes, 105 à 120 francs ; Costières, 98 à 102 francs ; Aramon blanc, 90 à 105 francs. Alcools trois-six bon goût, 86°, 850 francs ; eaux-de-vie de marc, 52°. 400 francs ; vin à distiller, 6 francs à 6 fr. 50 le degré.

Montpellier (20 *mai*). — Vins rouges, 8° à 10°, 78 à 88 francs ; Montagne, 88 à 93 fr. ; rosé, 90 à 105 francs ; blanc, 100 à 120 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 850 francs ; marc à 86°, manque ; eau de-vie à 52°, 550 francs ; eau-de-vie de marc à 52°, manque. — Offres d'achat sur souches, 60 à 65 francs, refusées.

Perpignan (25 *mai*). — De 75 à 100 francs suivant qualité.

Beziers (23 *mai*). — Vins rouges de 78 à 95 francs ; vins rosés de 85 à 100 fr. ; vins blancs de 105 à 120 francs. Trois-six de vin 86°, 850 francs ; eaux-de-vie de Béziers 52°, 525 francs ; trois-six de marc 86°, fait défaut ; eau-de-vie de marc 52°, fait défaut.

ALGÉRIE. — Cote officielle de la Chambre d'Alger (25 mai). — Vins algériens nus, quai Alger : 62 à 76 francs suivant degré ; blancs, 66 à 85 francs.

Céréales. — Pour la récolte de 1918, le gouvernement a fixé, par décret paru à l'*Officiel* du 23 mai, le prix du blé à 75 francs, celui du sorgho à 50 francs, celui des autres céréales moins l'avoine, à 55 francs et celui des fèves et féverolles à 68 fr. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr. les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. ; méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, libérée de la taxe. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 58 fr. 31. Chicago, incoté ; Buenos-Ayres, 30 fr. 37.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 180 à 200 fr. les 100 kilogrammes. — Pommes de terre, de 35 à 45 fr. les 100 kilogrammes, gare départ. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité. — Petits pois : 150 à 180 fr. — Haricots verts, 250 à 330 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 95 à 105 fr. ; paille d'avoine, 90 à 105 fr. ; foin, 240 à 250 fr. ; luzerne, 260 à 270 fr. — Caroubes, 55 fr. — Graines (marque B) de trèfles, 400 francs ; de luzerne, 350 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* incotées à Paris. — *Lin :* 430 fr. — *Colza :* 550 fr. — *Arachides :* 405 à 410 fr. (Marseille). — *Suifs :* 250 à 280 fr. — *Miels :* Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, 850 francs ; Trois-six, Midi, à 86°, 800 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 170 fr.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. à 13 fr. — Veaux, 6 fr. 50 à 10 fr. — Moutons, 4 fr. à 11 fr. — Porcs, 5 fr. à 9 fr. 40.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels au n° 1299. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 31 fr. ; superphosphate minéral 16/18, 26 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 25 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, détaxés : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 500 à 1.500 fr. — Cerises du Var, 220 à 350 fr. les 100 kgr. — Fraises d'Hyères, 12 fr. la corbeille. — Pommes, 130 à 300 fr. — Noix, 100 à 180 fr. — Oignons, 90 à 150 fr. — Asperges, 120 à 220 fr. les 100 kgr. — Artichauts du Midi, le cent, 50 à 70 fr. — Ail, 200 à 300 fr. — Carottes, 20 à 30 fr. — Navets, 100 à 120 fr. — Epinards, 30 à 40 fr. — Choux nouveaux, 25 à 50 fr. le cent. — Citrons, 30 à 90 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du 18 au 24 mai 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	21 »	11 »	16 »	»	....18....	20 »	10 »	15 »	»
Lundi.....	19 »	9 »	14 »	»	....19....	23 »	13 »	18 »	»
Mardi.....	20 »	5 »	12. 5	»	....20....	25 »	11 »	18 »	»
Mercredi..	21 »	8 »	14. 5	»	....21....	24 »	9 »	16. 5	»
Jeudi.....	23 »	11 »	17 »	»	....22....	24 »	12 »	18 »	35
Vendredi..	25 »	10 »	17. 5	»	....23....	17 »	11 »	14 »	3
Samedi....	24 »	10 »	17 »	»	....24....	21 »	10 »	15. 5	»
	STRASBOURG					BORDEAUX			
Dimanche.	23 »	7 »	15 »	»	....18....	21 »	11 »	16 »	»
Lundi.....	16 »	3 »	9. 5	»	....19....	22 »	11 »	16. 5	»
Mardi.....	17 »	4 »	10. 5	»	....20....	25 »	11 »	18 »	»
Mercredi..	18 »	4 »	11 »	»	....21....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	20 »	5 »	12. 5	»	....22....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	23 »	7 »	15 »	»	....23....	» »	» »	» »	»
Samedi....	25 »	9 »	17 »	»	....24....	» »	» »	» »	»
	LYON					NANTES			
Dimanche.	22 »	13 »	17. 5	»	....18....	19 »	8 »	13. 5	»
Lundi.....	21 »	10 »	15. 5	»	....19....	19 »	10 »	14. 5	»
Mardi.....	22 »	7 »	14. 5	»	....20....	22 »	12 »	17 »	»
Mercredi..	21 »	6 »	13. 5	»	....21....	22 »	9 »	15. 5	»
Jeudi.....	24 »	8 »	16 »	»	....22....	24 »	14 »	19 »	11
Vendredi..	23 »	10 »	16. 5	»	....23....	17 »	10 »	13. 5	»
Samedi....	25 »	13 »	19 »	»	....24....	20 »	8 »	14 »	»
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	25 »	13 »	19 »	»	....18....	23 »	15 »	19 »	»
Lundi.....	26 »	13 »	19. 5	»	....19....	23 »	17 »	20 »	»
Mardi.....	25 »	12 »	18. 5	»	....20....	27 »	15 »	21 »	»
Mercredi..	22 »	9 »	15. 5	»	....21....	23 »	17 »	20 »	»
Jeudi.....	22 »	8 »	15 »	»	....22....	22 »	17 »	18. 5	»
Vendredi..	22 »	9 »	15. 5	»	....23....	24 »	15 »	19. 5	»
Samedi....	22 »	10 »	16 »	»	....24....	20 »	14 »	17 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

L'Appareil Mécanique de Culture et de Viticulture, indispensable à la petite et à la moyenne propriété est :

LA MOTO-CHARRUE "PAX" MODÈLE 1919

10 H-P, 1 mètre de large, 3 mètres de longueur

8.000 francs

(*sauf variations*)

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MÉCANIQUES

et de MATÉRIEL AGRICOLE

70, Quai d'Ivry, à IVRY-sur-SEINE

Se recommander de la *Revue de Viticulture*.

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis**, **Eudémis**, **Pyrale**, **Altise**, **Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome

62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLACK ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.

En sachets : 2, 3 et 5 k.

SULFATAGE, SOUFRAGE

ET

TRAITEMENT INSECTICIDE

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

CUPRI-SULFI-FORMOLÉE

Invention G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résutlats chaque année depuis 1907, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture.

NOUVELLE BOUILLIE U. U. PYRIDINÉE

Il faut lire la grande brochure illustrée

" Traitements rationnels de la Vigne de toutes les Plantes cultivées. "

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

ENVOI GRATUIT

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'institut* **La Claire**

à l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

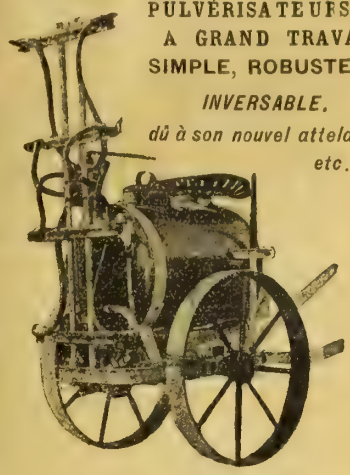
VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE

Par P. V'ALA et PACOTTET. — Prix : 3 francs.

MACHINES VITICOLES

"L'IDÉALE" Modèle déposé.

PULVÉRISATEURS
A GRAND TRAVAIL
SIMPLE, ROBUSTE
INVERSABLE.
dû à son nouvel attelage, etc.



Roulements à billes sur l'essieu à la demande.

MIRANDE Albert, Constructeur
St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde).
Catalogue général envoyé à toutes demandes.

AVIS AUX ABONNÉS

Les Tomes 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49 (années de la guerre 1914-1918), encore disponibles en petit nombre, seront cédés à **nos seuls Abonnés** au prix de 12 fr. le volume.

GRANDE CULTURE DE VIGNES FRANCO-AMÉRICAINES

LEO FOURNIER

CASTILLON (Gironde) *Téléphone 34*

Maison fondée en 1885. — *Pépinières soumises au contrôle de l'Etat*

Succursale à KOUBA-ALGER

Cépages du Midi, du Bordelais, du Centre

BOUTURES POUR GREFFAGES ET PRODUCTEURS DIRECTS

P.-S. — Nos Clients d'Algérie sont priés d'adresser leurs demandes à à **M. Maurice FOURNIER, KOUBA-ALGER.**

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — **BÉZIERS**

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « **LE TITAN** » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « **PARFAITE** » » »
Soufre « **LE VRAI** » (au chlorure de Baryum).

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRES LA GUERRE

Par **P. VIALA**, 2e édition avec 35 figures. — *Prix.* . . . . . **3 fr.**

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. **FABRE** 1872-1899 — Vve G. **FABRE & Fils** 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " **LE SANS-RIVAL** "

Pulvérisateur à bât " **Le GAULOIS** "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " **LE ZENITH** "

Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " **L'INDISPENSABLE** "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS

Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES

Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets

MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT

Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol

PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTERICIDE, TRÈS PUISSANT

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :

Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882

Société des Agriculteurs de France, 1866; Exposition Internationale de Nice, 1884

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES

Épernay, 1861 et 1891; Bordeaux, 1895 ; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt GARDET, à APT (Vaucluse), ou à Lt GARDET, à ORAN (Algérie).

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Tabledes matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix : **10** *fr. et pour les Abonnés :* **5** *fr.*

VIGNES AMÉRICAINES

EMILE FENOUIL

CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE — **LAINE**

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN **TABLETTES**
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX **10** FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 tabl. pour 50 hectolitres.

EN **POUDRE**
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX **12** FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 doses pour 50 hectolitres

EN **SOLUTION**
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX **5** FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 doses pour 50 hectolitres

(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B.— S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

POUR LA VIGNE

OUTILLAGE ET MATÉRIEL AGICOLES
217, rue St Honoré } PARIS
9 rue du 29 Juillet
OMA
(marque déposée)

Exiger cette Marque partout et toujours

Une seule PROVENANCE d'instruments est TOUT INDIQUÉE

Les cultivateurs à dents flexibles	OMA	La Bineuse MARAICHÈRE
Les bineuses rigides	OMA	
Les bineuses flexibles	OMA	
Les pulverisateurs	OMA	
Les soufreuses, etc.	OMA	La Butteuse MARAICHÈRE

DEMANDER PROSPECTUS (L.O.M.) à la Société française

OUTILLAGE ET MATÉRIEL AGRICOLES, 217, Rue Saint-Honoré, PARIS

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL
54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.
AGENTS de VENTE de la POTASSE D'ALSACE
Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, Produits œnologiques.

SULFATE DE CUIVRE 98 °/₀ 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, **PARIS** *(18e arrondt)*

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULÉS**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 ½ d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS

Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D. MOREL 4, Chevalier de l'Ordre du Merite agricole

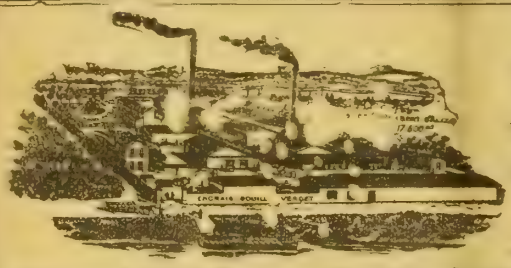
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091 En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre Recile économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.



ENGRAIS

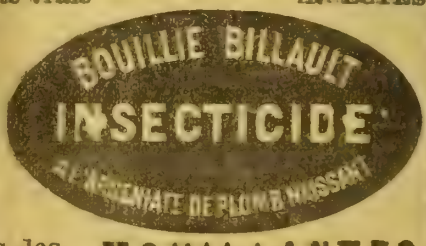
Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERGEOT-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORTS

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France

FONDÉE A VIENNE EN 18.5 — Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné. Échantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies **MOUILLANTES**
adhérentes et marquantes

LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

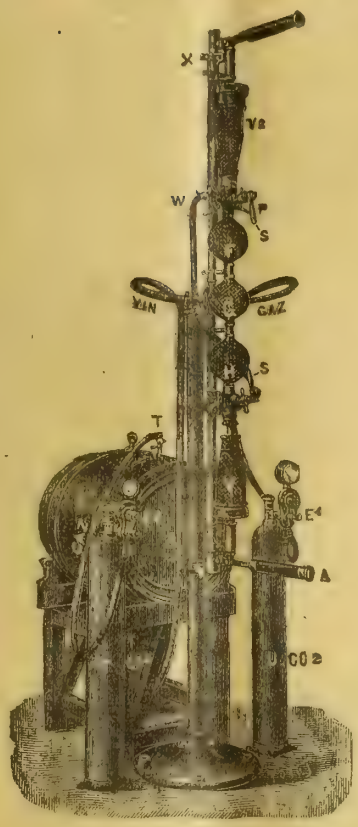
pour
la
Préparation
Instantanée
des

VINS MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR
de la Société
des Viticulteurs
de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR
INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes
récompenses

Supprime
complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé
par la main
du conducteur, est muni
d'un protecteur.
Il ne peut causer
aucun dommage
aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**"
peut facilement cultiver
1.600 mètres à l'heure.
Il fait réaliser
une énorme économie
de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, Château de Mercey,
MONBELLET (S.-et-L.

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant, O. ✿ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, ***CARPENTRAS*** *(Vaucluse)*

qui récoltent chaque année des quantités importantes de

PLANTS GREFFÉS, PLANTS RACINÉS, BOUTURES; PRODUCTEURS DIRECTS

de diverses variétés

Souscription ouverte pour plantations Automne 1919 — Printemps 1920

ANALYSE DES TERRAINS. — DEMANDEZ LE CATALOGUE

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1.50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

L'EVOLUTION ET LE TRAITEMENT DU MILDIOU

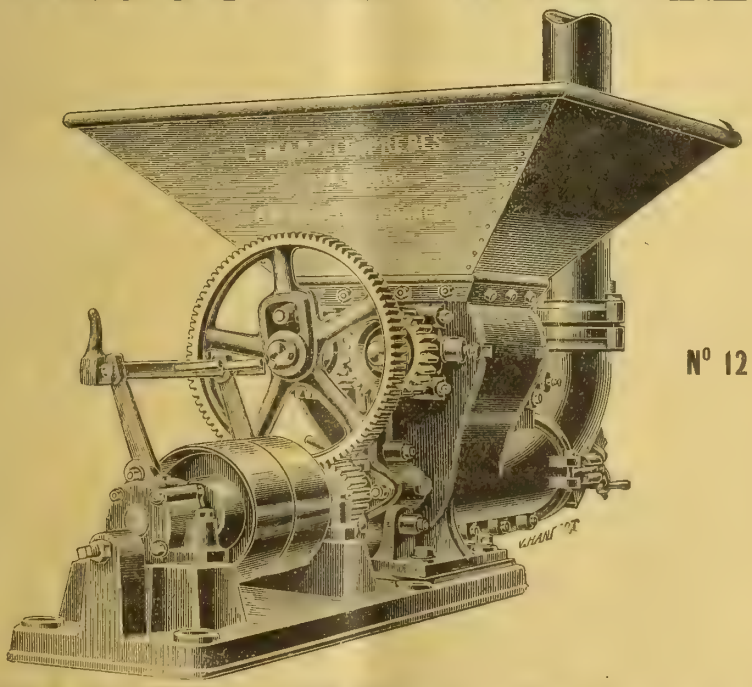
Par J. CAPUS — Prix : 3 fr 50, pour nos Abonnés, 2 fr. 50

TRACTEUR
CHAPRON

Le seul réalisant à ce jour le travail de la **vigne** et celui de la **petite culture** avec les **charrues** spéciales Chapron extensibles à relevage automatique.

Le tracteur **Chapron** tourne dans un rayon de 1m 40 et n'a qu'un mètre de large. — Demandez renseignements : **45, rue de la République, Puteaux.**

PRESSOIRS MABILLE



N° 12

FOULO-POMPE A VENDANGE (Bté S. G. D. G).

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Les Établissements POULENC Frères

92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la Pyrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : La MAGNÉSIE.

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIERES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales)

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Steacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, Fabricant à AUBAGNE (B.-du-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC

DORDOGNE

Grandes CULTURES de tous VÉGÉTAUX

VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements TECHNIQUES *et* PRATIQUES *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

CODES : A B C. 4 th Édition, Liebar's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2.18, Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

Société des Pépinières Louis LEROY d'Angers

L. LEVAVASSEUR & L. COURANT, Propriétaires-Directeurs

Exporte annuellement, dans tous les pays du monde, plus de **25.000.000** de **végétaux** de plein air, en sujets de toutes forces et de tous genres, dont :

JEUNES PLANTS FRUITIERS, FORESTIERS ET CONIFÈRES

Pour Pépinières, Boisements et Clôtures.

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & D'ORNEMENT

ARBUSTES CONIFÈRES, ETC., ETC.

SPÉCIALITÉS — *Arbres verts, résineux, Rosiers, Fusains, Hortensias, Magnolias, Pommiers à cidre et à couteau, etc., etc.*

Catalogue général (édition R. V.*) franco sur demande*

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE

Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

L'Engrais le plus puissant, c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

14 USINES

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone { 1.31 / 4.47

Maison L.-A. ANGIBAUD *Fondée en 1877*

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

SEUL FABRICANT

LA ROCHELLE

Dosages garantis sur facture — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes, à **Besselue et Moulin Rompu**, et reliées entre elles et aux Chemins de Fer de l'Etat, par embranchements spéciaux.

La Cie du **Guano de poisson français** est la **seule** en France qui prépare les engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés dont elle a la propriété exclusive et un arrêt de la Cour d'Appel de l'année 1914 l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

La fabrique Louis-André **Angibaud** de **La Rochelle** a été créée par ce dernier en 1877. En 1912, elle est devenue la Cie du **Guano de poisson français**. M. **Angibaud** s'est adjoint comme associé M. **Jodet-Angibaud**, son gendre. Ce dernier dirige et exploite la maison avec la firme " Cie du **Guano de poisson français** ".

3 brevets d'Invention — 39 années de pratique et de perfectionnements.

Vente aux agriculteurs — Brochure franco

USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE

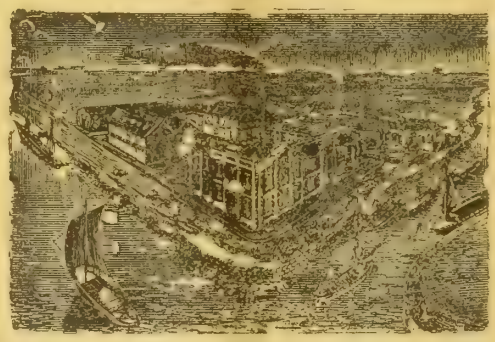
ENGRAIS CHIMIQUES

SULFATE DE CUIVRE

Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE

SKAWINSKI



L'ETOILE

Poudre Médocaine pour faire la bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS

TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS

pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne

J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

Ampélographie Tourangelle

Par A. CHAUVIGNÉ. — Prix : 2 fr. 50

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

AMÉLIORATION DES VINS
PAR
Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le
BIO-SULFITE JACQUEMIN
Solution nutritive sulfitée titrée
A base de glycéro-phosphate d'ammoniaque, renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.
INVENTION G. GIMEL
Breveté S. D. G. D.
(Sulfitage et phosphatages simultanés)
Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux.
affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 10 Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912.

Demander brochure et renseignements gratuits sur Bio-Sulfite *et* Multilevures

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy.

RADIOLEVURES
OU
Multilevures
RADIOACTIVES JACQUÉMIN
PRÉPARÉES A
LA CLAIRE, à Morteau (Doubs)
RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE
Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool
Maximum de bouquet
Maximum d'amélioration
Maximum de plus-value
Clarification rapide
Goût de terroir supprimé
Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à M. Georges JACQUEMIN, O ✠, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de MALZEVILLE, près Nancy.

MAISON RECOMMANDÉE
M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

Paris. — Imprimerie Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1301 Paris, 5 Juin 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut,
Membre de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

E. Kohlmann... La reconstitution des vignobles en Alsace (*avec figure*)..... 353
F. Convert..... Le commerce extérieur (*suite*)..... 357
P. Guoy..... Les ennemis de la Viticulture en Italie... et ailleurs..... 360

Actualités. — Machines agricoles à la Foire de Paris (Labergerie). — Les appellations d'origine (Octave Audebert). — Le texte de la loi. — Nouvelle contribution à l'étude de l'action de la chaleur sur la Cochylis (Auguste Chauvigné). — Société des agriculteurs de France. — Placement des démobilisés ruraux. — Mise en culture des terres abandonnées. — Nomination d'inspecteurs généraux de l'agriculture. — Loi sur la réparation des dommages causés par les faits de la guerre. — Le groupe viticole du Sénat. — Le ravitaillement à la Chambre (Labergerie). — Offices agricoles régionaux et départementaux. — Mouvement dans les services de l'Agriculture. — Cercles non glissants (P. L.). — Algues de l'étang de Thau (P. L.). — Bibliographe : Annales de l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier; La Filoxera en los vinedos reconstituidos de Navarra; La Vie à la Campagne... 361
Revue commerciale. — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nimes, Montpellier, Perpignan et Narbonne, Béziers, Alger. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Allier, Nièvre. — Cours des principaux produits agricoles : Céréales, pommes de terre et légumes secs, fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne; huiles d'olives, de lin, de colza; suifs, miels; esprits et sucres; bétail; engrais, tourteaux, etc .., fruits et primeurs..... 371
Bulletin météorologique 372

La Revue de Viticulture paraît, à Paris, le JEUDI de chaque semaine; elle publie de nombreuses figures et planches en couleurs.

ABONNEMENTS

France et Colonies: Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

BUREAUX

35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).

Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES
DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)
Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES
FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

Vous avez le plus grand intérêt
A INSTALLER PARTOUT
(Immeubles, Villas, Châteaux, Usines, etc.

Le chauffage central

(*Eau chaude, vapeur à basse pression, etc.*)

Seul mode de chauffage propre, sûr, pratique, merveilleusement réglable, très hygiénique, très économique et augmentant la valeur de tous les immeubles.

Applicables en tous lieux, à toutes habitations et à tous corps de bâtiments.

Chaudière pour chauffage à eau chaude.

Demandez tous renseignements, conseils aux Ingénieurs-Constructeurs spécialistes des

Etablissements SULZER 7, Avenue de la République :: :: PARIS :: ::

Références par milliers. — *Succursales : Nice, Marseille, Lyon, etc.*

Ampélographie Tourangelle
Par A. CHAUVIGNÉ. — Prix : 2 fr. 50

PHOSPHO-FERMENTOL
VINIFICATION RATIONNELLE
-AUGMENTANT:-
DEGRÉ, COULEUR
EXTRAIT SEC.
-EVITANT:-
CASSE. TOURNE
PIQÛRE.
-ASSURANT:-
CONSERVATION
IDÉALE.
PRODUITS OTTO. BÉZIERS.
Société Anonyme Française au capital de 3.500.000 francs

SUPPRIMEZ

LA MAIN-D'ŒUVRE

AUGMENTEZ

LE RENDEMENT

en adoptant la

PRESSE CONTINUE

Catalogue n° 12
sur demande

MABILLE

à
AMBOISE
(Indre-et-Loire)

POUR L'ALGÉRIE ET LE MAROC
S'adresser à M. Louis BILLIARD, **ALGER, ORAN, BONE**

A. BOUDE * & FILS *, O. * MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés seuls ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant
parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

GALLIA

SOCIÉTÉ FRANÇAISE ANONYME
DE PRODUITS AGRICOLES ET ANTICRYPTOGAMIQUES

Au Capital de 250.000 francs entièrement versé.

DIRECTEUR COMMERCIAL : **Henri POUS**

DIRECTEUR TECHNIQUE : **Pierre CARLES**, INGÉNIEUR-AGRICOLE

Bouillie Cuprique « GALLIA »

Efficacité Incontestable
Ne brûle pas, n'engorge pas
N'est pas enlevée par les eaux de pluie.

Soufre à l'Hydrate de Cuivre GALLIA

Stéatite Cuprique GALLIA

Soufre au Chlorure de Baryum P.C.

Action absolue contre l'oïdium.

USINE et BUREAUX :
Avenue de la Font-Neuve, BÉZIERS

Téléphone : 9,94

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

Pour favoriser le développement du Commerce et de l'Industrie en France

Société anonyme fondée en 1864

CAPITAL : 500 MILLIONS

SIÈGE SOCIAL : 29, boulevard Haussmann, Paris (9e).
SUCCURSALE : 134, rue Réaumur (place de la Bourse), Paris.

AGENCES DE PROVINCE :

*ABBEVILLE. — AGDE. — *AGEN. — *AIX (en Provence). — *AIX-LES-BAINS. — *ALAIS. — *ALBERT. — *ALBERTVILLE. — *ALBI. — *ALENÇON. — *AMBERT — *AMBOISE. — *AMIENS. — *ANDELYS (LES). — *ANGERS. — *ANGOULÊME — *ANNECY. — *ANNEMASSE. — *ANNONAY. — *APT. — *ARCACHON. — *ARGENTAN. — *ARGENTON-S.-CREUSE — *ARLÉS. — *ARMENTIÈRES. — *ARRAS. — *AUBAGNE. — *AUBENAS. — *AUBUSSON. — *AUCH. — *AURAY. — *AURILLAC. — *AUTUN. — *AUXERRE. — *AVALLON. — *AVESNES. — *AVIGNON. — *AVIZE. — AVRANCHES. — AY. — *BAGNÈRAT. — *BAGNÈRES-DE-BIGORRE. — BARBENTANE — *BARBEZIEUX. — *BAR-LE-DUC. — BAR-SUR-AUBE — *BAR-SUR-SEINE. — *BASSÉE (LA). — *BAYEUX. — *BAYONNE. — *BEAUNE. — *BEAUVAIS — *BELFORT. — *BELLEGARDE. — *BELLEY. — *BERGERAC. — BERGUES. — *BERNAY. — *BESANÇON. — *BÉTHUNE. — *BÉZIERS. — *BIARRITZ. — BLOIS. — *BOHAIN. — *BOLBEC. — *BORDEAUX. — *BOULOGNE-SUR-MER — *BOURBONNE-LES-BAINS — *BOURG. — *BOURGES. — *BOURGOIN. — BRESSUIRE. — *BREST. — *BRIEY. — *BRIGNOLES. — *BRIVE. — *CAEN. — *CAHORS. — *CALAIS. — *CAMBRAI. — *CANNES — *CARCASSONNE. — *CARENTAN. — *CARPENTRAS. — *CASTELSARRASIN. — *CASTRES. — *CAUDRY. — CAVAILLON. — *CETTE — *CHALON-SUR-SAONE. — *CHALONS-SUR-MARNE. — *CHAMBÉRY — CHAMBON-FEUGEROLLES. — *CHANTILLY. — *CHARLEVILLE. — CHARMES. — CHAROLLES. — *CHARTRES — *CHATEAUDUN. — CHATEAULIN. — CHATEAUNEUF-SUR-CHARENTE. — CHATEAURENARD (B.-R). — *CHATEAUROUX. — *CHATEAU-THIERRY. — *CHAUMONT. — *CHAUNY. — CHAZELLES-SUR-LYON. — *CHERBOURG. — *CHINON. — *CLAMECY. — *CLERMONT-FERRAND. — *CLUNY — *COGNAC. — *COMINES. — *COMPIÈGNE. — *CONDOM — CONTREXÉVILLE. — *CORBEIL. — *COSNE. — *COULOMMIERS. — *COUTANCES. — *CREIL. — *CREST. — *CREUSOT (LE) — *DAX. — *DEAUVILLE. — *DENAIN. — *DIEPPE — DIGOIN. — *DIJON. — *DINAN. — *DINARD. — *DOLE. — DOMFRONT. — *DOUAI. — DOUÉ-LA-FONTAINE — *DOULLENS. — *DRAGUIGNAN. — *DREUX. — *DUNKERQUE. — *ELBEUF. — *EPERNAY. — *ÉPINAL. — ESTAIRES. — *ÉTAMPES. — *EU. — *EVIAN-LES-BAINS. — *ÉVREUX. — *FALAISE. — FLÈCHE (LA). — *FOIX. — *FONTAINEBLEAU. — *FONTENAY-LE-COMTE. — FOUGEROLLES. — *FOURMIES. — *GAILLAC. — *GANNAT. — *GAP. — *GIEN. — *GISORS. — GIVET. — GIVORS. — GOURNAY-EN-BRAY. — *GRANVILLE. — *GRASSE. — GRAULHET. — *GRAVELINES. — *GRAY. — *GRENOBLE. — *GUINGAMP. — *GUISE. — *HAVRE (LE). — *HIRSON — *HONFLEUR. — *HYÈRES. — *ISSOUDUN. — JARNAC. — *JONZAC. — *JUSSEY. — *LAIGLE. — *LANGON. — *LIGNES — *LANNION. — *LAON. — *LAPALISSE. — *LAVAL. — LAVELANET. — *LAVAUR. — *LENS. — *LÉZIGNAN. — *LINOUSNE. — LIGNY-EN-BARROIS. — *LILLE. — *LIMOGES. — *LISIEUX. — *LOCHES. — *LODÈVE. — *LONGWY. — *LORMS-LE-SAUNIER — *LORIENT. — *LOUDUN. — *LOUVIERS. — *LUNÉVILLE. — *LURE. — *LUXEUIL. — *LYON. — *MACON. — *MAISONS-LAFFITTE. — MAUERS. — *MANS (LE) — *MANTES. — *MARMANDE — *MARSEILLE — *MAUBEUGE. — *MAYENNE. — *MEAUX. — *MELUN. — *MENTON. — *MÉRU. — *MERVILLE. — *MEULAN. — *MEURSAULT. — MEYMAC. — MIRECOURT. — *MILLAU. — *MOISSAC. — *MONTARGIS. — *MONTAUBAN. — *MONTBÉLIARD. — *MONTDIDIER-MARSAN. — *MONTDIDIER. — *MONTE-CARLO. — *MONTÉLIMAR. — *MONTEREAU. — *MONTLUÇON. — *MONTPELLIER. — *MONTREUIL-SUR-MER. — MONTRICHARD. — *MOREZ-SUR-LOING. — *MOREZ-DU-JURA. — *MORLAIX. — *MOULINS. — *NANCY. — *NANTES. — *NANTUA. — *NARBONNE — *NEMOURS. — *NEVERS. — *NICE. — *NIMES. — *NIORT. — *NOGENT-LE-ROTROU. — *NOYON. — NUITS-ST-GEORGES. — *OLORON-STE-MARIE. — *ORLÉANS. — *ORTHEZ. — *OYONNAX. — *PAMIERS. — PARTHENAY. — *PAU. — *PÉRIGUEUX. — PÉRONNE. — *PERPIGNAN. — PERTUIS. — *PÉZENAS. — PITHIVIERS. — *POITIERS. — PONS. — *PONT-A-MOUSSON. — *PONT-AUDEMER. — PONT-DE-BEAUVOISIN. — *PONTIVY. — *PONT L'ÉVÊQUE. — *PONTOISE. — *PROVINS. — *PUY (LE). — *QUESNOY (LE). — *QUIMPER. — *RAMBOUILLET. — *REDON — *REIMS. — *REMIREMONT. — *RENNES. — *RÉOLE (LA). — RETHEL. — REVEL. — *RIVE-DE-GIER. — *ROANNE. — *ROCHEFORT-S-MER. — *ROCHELLE (LA). — *ROCHE-S.-YON (LA). — *RODEZ. — *ROMANS. — *ROMILLY-SUR-SEINE. — *ROMORANTIN. — *ROUBAIX. — *ROUEN. — *ROYAN. — *RUEIL. — RUFFEC. — *ST-AFFRIQUE — *ST-AMAND. — *ST-BRIEUC. — *ST-CHAMOND. — *ST-CLAUDE. — *ST-CLOUD. — *ST-DIÉ. — *ST-DIZIER. — *ST-ÉTIENNE. — *SAINT-FLOUR. — STE-FOY-LA-GRANDE. — *ST-GAUDENS. — *ST-GERMAIN-EN-LAYE. — ST-GIRONS. — *ST-JEAN-D'ANGÉLY. — *ST-JEAN-DE-LUZ. — *ST-LO. — ST-LOUP-S.-SEMOUSE. — *ST-MALO. — *ST-NAZAIRE. — *ST-OMER. — *ST-QUENTIN. — ST-REMY (B.-DU-RH.). — ST-SERVAN. — SALIES-DE-BÉARN. — *SAINTES. — SALINS-DU-JURA — *SALON. — SANCOINS. — *SARLAT. — *SAUMUR. — *SEDAN. — *SEMUR. — *SENLIS. — SENONES. — *SENS. — *SÈVRES. — *SOISSONS — *TARARE. — *TARASCON. — *TARBES. — *TERRASSON. — *THIERS. — *THIZY. — *THONON-LES-BAINS. — *THOUARS — *TONNERRE — *TOUL. — *TOULON. — *TOULOUSE. — TOURCOING — *TOURNUS. — *TOURS. — TRÉPORT (LE). — *TROUVILLE. — *TROYES. — *TULLE. — TULLINS. — *UZÈS. — *VALENCE. — VALENCE-D'AGEN. — *VALENCIENNES. — *VALOGNES. — *VALRÉAS. — *VANNES. — *VENDOME. — *VERNEUIL-S.-AVRE. — *VERNON. — *VERSAILLES. — VERVINS. — *VESOUL. — *VICHY. — *VIENNE. — *VIERZON. — VILLEDIEU-LES-POELÉS. — *VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE. — *VILLEFRANCHE-SUR-SAONE. — *VILLENEUVE-S.-LOT. — *VILLENEUVE-S.-YONNE. — ILLERS-COTTERETS. — VILLEURBANNE. — *VITRÉ. — *VOIRON. — VOUZIERS. — YVETOT.

AGENCES A L'ETRANGER : Londres, 53, Old Broad Street; Saint-Sébastien (Espagne), 37, avenue de la Libertad.

CORRESPONDANT EN BELGIQUE : Société Française de Banque et Dépots : Bruxelles, 70, rue Royale; Anvers, 22, place de Meir.

La Société a, en outre, **100** Bureaux et Agences à Paris et dans la banlieue, et des correspondants sur toutes les places de France et de l'Etranger.

OPÉRATIONS DE LA SOCIÉTÉ :

Dépôts de fonds à intérêts en compte ou à échéance fixe; — **Ordres de Bourse** (France et Etranger); — **Souscriptions sans frais** : — Vente aux guichets de valeurs livrées immédiatement (Obl. de Ch. de fer. Obl. et Bons à lots, etc.); — **Escompte et encaissement de Coupons français et étrangers** — **Mise en règle de titres**; — **Avances sur titres**; — **Escompte et Encaissement d'Effets de Commerce**; — **Garde de Titres**; — **Garantie contre le remboursement au pair et les risques de non-vérification des tirages**; — **Virements et chèques sur la France et l'Etranger**; — **Lettres de crédit et Billets de crédit circulaires**; — **Change de monnaies étrangères**; — **Assurances** (vie, incendie, accidents), etc.

SERVICE DE COFFRES-FORTS

au siège social, dans les succursales, dans plusieurs bureaux et dans très grand nombre d'agences; compartiments depuis **8** *fr. par mois*

Tarif décroissant en proportion de la durée et de la dimension.

(*) Les agences marquées d'un astérisque sont pourvues d'un service de coffres-forts

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. FABRE 1872-1899 — Vve G. FABRE & Fils 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "

Pulvérisateur à bât " Le GAULOIS "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " **LE ZENITH** "

Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " L'INDISPENSABLE "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLACK ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.
En sachets : 2, 3 et 5 k.

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

AGENTS de VENTE de la POTASSE D'ALSACE

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb

Permanganate de Potasse, Produits œnologiques.

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Steacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pépinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfait authenticité et à la sélection de leurs plants.

Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, POITIERS

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :

Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille

Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*

Ecrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERGÈZE (Gard).

IL EST ESSENTIEL D'AJOUTER

à vos Bouillies l'action pénétrante, fixatrice et curative

du LYSOL

Le plus puissant des antiparasitaires désinfectants

ON RÉDUIT AINSI LE NOMBRE DES TRAITEMENTS, EN ASSURANT

UN TRÈS IMPORTANT SURCROIT D'EFFICACITÉ

Demandez aussitôt Renseignements

à la SOCIÉTÉ FRANÇAISE du "**LYSOL**", 65, Avenue Parmentier,

à IVRY-sur-SEINE (Seine), près Paris.

MARMONIER FILS

LYON

FOULOIRS — POMPES A MOUTS

ÉGRAPPOIRS — ÉGOUTTOIRS

PRESSOIR AMÉRICAIN

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINES

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1919-1920
PRIX MODÉRÉS

GELÉES PRINTANIÈRES
MALADIES DE LA VIGNE

SULFATAGE et SOUFRAGE

en une seule et même opération
faite au pulvérisateur
PAR L'EMPLOI DES PRODUITS

F. BARBAULT
BOUILLIE ET CUPROSULFURES

à base de Cuivre, Soufre, Sulfure de Calcium, Naphtaline, etc.

TRÈS GRANDE ÉCONOMIE
PARFAITS RESULTATS

Notice et tous Renseignements *franco* sur demande adressée à

F. BARBAULT

Pharmacien-Chimiste, à MER (Loir-et-Cher).

ON DEMANDE VENDEURS et REPRESENTANTS

Maison J. BABOU, 10, rue Trinité, Limoux (Aude)

Usine spéciale pour la fabrication de la

BOUILLIE DU MIDI

Produit nouveau à base d'hydrocarbonate cuprique gélatineux. Radical contre les maladies cryptogamiques de la vigne. Une seule garantie :
Bouillie superieure à toutes les autres
Adhérence et *mouillabilité* parfaites, *suspension* constante, *efficacité* absolue.
Prix, conditions et références sur demande.

Usine spéciale pour l'Epuration et le Décuscutage des Graines de Luzerne et de Trefle.

Graines de Luzerne extra, garantie sans cuscute, à 380 francs les 100 kgr.

Graines de Trèfle violet extra, garantie sans cuscute, à 730 francs les 100 kgs.

Graines de Sainfoin dite *Esparcette*, à 60 francs le sac de 30 kgs.

Vesces Fourragères et autres graines sur demande et au cours.

La Maison demande des Représentants sérieux. De fortes remises sont accordées aux Syndicats.

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang | **comme Adhérence** par les expériences de M. Aimé GIRARD. | comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCÈS CONSACRÉ PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument collante et adhérente, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, ni avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES RÉSERVOIRS PLANCHERS

Etude de projets

TUYAUX en ciment Portland comprimé

Demander les PRIX RENDUS VOTRE GARE

VIN

R. BUYSENS & J. MICHEL

ARLES-S-RHONE

PÉRA FRÈRES

N° 5 FLORENSAC (Hérault)

MOTEURS BLACKSTONE

INSTALLATION DE CAVES

MOULIN A VENT "EUREKA"

PRESSOIRS mécaniques hydrauliques continus MABILLE

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

VIGNES AMÉRICAINES

J. GOYARD

M.A.

Maison connue dans le monde entier

RÉFÉRENCES DE PREMIER ORDRE

Établissements : à ÉPERNAY (Marne)
ESSEY-lès-NANCY (Meurthe-et-Moselle)
MAISON-CARRÉE (Alger)
AIN-TEMOUCHANT (Oran)

Chaque Établissement reçoit les Commandes et les Correspondances des Régions l'intéressant

Cie DES PHOSPHATES DE CONSTANTINE

Siège Social : 86, rue Saint-Lazare, PARIS

Mines de DJEBEL-KOUIF, près Tebessa (Algérie)

Port d'embarquement : BONE (Algérie)

PHOSPHATE DE CHAUX 65/70 % 60/65 %

Moins de 1 % de fer et alumine réunis

Spécialité de Phosphate de Chaux à haute teneur et finement moulu *pour l'*emploi direct en agriculture

BURDIGAL

A BASE D'ACIDE MÉTHANAL SULFUREUX

SAUVE la VIGNE et la PRÉSERVE

CONTRE LES

Attaques du Mildiou, de l'Oïdium,
des Rots divers, de la Pourriture Grise,
de la Cochylis, de l'Eudémis, Altises, etc.

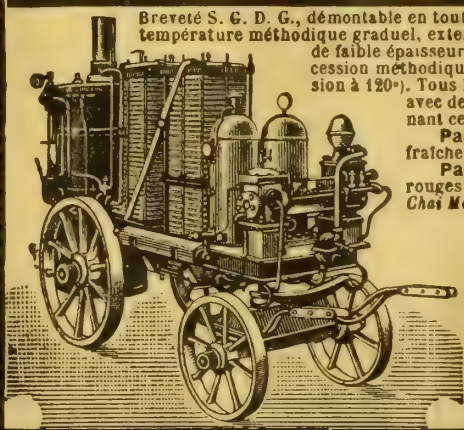
Dose par 100 litres d'eau
3 FRANCS

Il REMPLACE, en UNE SEULE OPÉRATION, à la fois :

Sulfatages, Soufrages, Insecticides et Sulfitages.

Pour tous renseignements, conseils, attestations scientifiques et des Viticulteurs, écrire à **Frantz MALVEZIN, Caudéran-Bordeaux** (Gironde.)

Pasteurisateurs "Pastor"



Breveté S. G. D. G., démontable en toutes ses parties, à plateaux facilement nettoyables. Echangeur de température méthodique graduel, extensible, à plaques de grande surface, formant des lames liquides de faible épaisseur, de section constante, caléfacteur semblable formant une succession méthodique de bains-marie chauffés par girotherme (stérilisant sous pression à 120°). Tous les éléments sont interchangeables, à joints extérieurs visibles, avec des rigoles d'isolement garantissant la non-communication et donnant certitude absolue de stérilisation.

Pasteurisation en présence de l'acide carbonique conservant la fraîcheur, le moelleux, la saveur des vins fins. Proc. brev. S. G. D. G.

Pasteurisation à domicile (France et étranger) de tous vins rouges ou blancs en fûts ou en bouteilles, par appareils portatifs, et au *Chai Moderne*, à Bordeaux, par appareils fixes.

Frantz Malvezin

CONSTRUCTEUR-ŒNOTECHNICIEN

7, rue du Bocage, 7 — CAUDÉRAN

6-8, cours du Médoc — BORDEAUX

Description détaillée franco sur demande.

LA QUESTION PHYLLOXÉRIQUE

LE GREFFAGE ET LA CRISE VITICOLE

Par Lucien Daniel

Professeur de Botanique appliquée
à la Faculté de Rennes,
Chargé par le Ministre de l'Agriculture d'étudier
les effets du greffage dans le vignoble français.

Éditeur : L'ŒNOPHILE

CAUDÉRAN, près Bordeaux

Volume I.

Avec préface de M. Gaston Bonnier, membre de l'Institut. XII et 184 pages, orné de 81 dessins en noir et d'une planche hors texte en couleurs. **Prix : 6 fr.**

Volume II

380 pages, orné de 73 dessins en noir, dont 32 hors texte, et d'une planche hors texte en couleurs.

Prix : 8 francs

Vient de paraître le **Volume III**, 734 pages, orné de 222 dessins en noir, dont 9 hors texte, et d'une planche hors texte en couleurs. **Prix : 12 francs**

LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

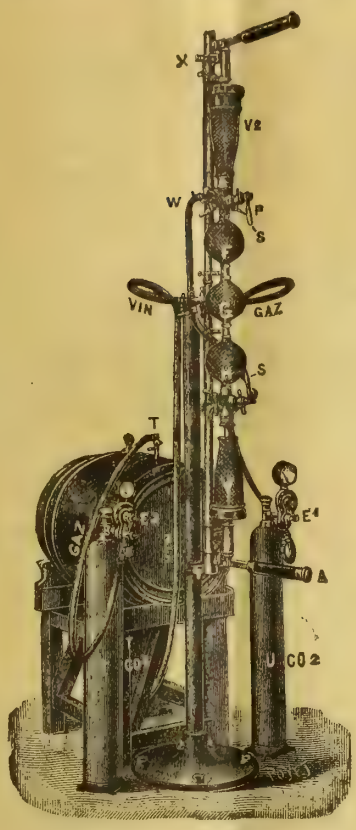
pour
la
Préparation
Instantanée
des

VINS MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR

de la Société

des Viticulteurs

de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur.
Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure.
Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, ✻ ✠ **Château de Mercey, MONBELLET** (S.-et-L.

L'Appareil Mécanique de Culture et de Viticulture, indispensable à la petite et à la moyenne propriété est :

LA MOTO-CHARRUE "PAX" MODÈLE 1919

14 H-P, 0 m. 85 de large, 3 mètres de longueur totale

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MÉCANIQUES

et de MATÉRIEL AGRICOLE

70, Quai d'Ivry, à IVRY-sur-SEINE

Se recommander de la *Revue de Viticulture*.

LE SOUFRONOL

Combat **l'Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis, Eudémis, Pyrale, Altise, Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome

62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

GRANDE CULTURE DE VIGNES FRANCO-AMÉRICAINES

LEO FOURNIER

CASTILLON (Gironde) *Téléphone 34*

Maison fondée en 1885. — *Pépinières soumises au contrôle de l'Etat*

Succursale à KOUBA-ALGER

Cépages du Midi, du Bordelais, du Centre

BOUTURES POUR GREFFAGES ET PRODUCTEURS DIRECTS

P.-S. — Nos Clients d'Algérie sont priés d'adresser leurs demandes à à **M. Maurice FOURNIER, KOUBA-ALGER.**

DUCHESNE ET Cie

273, Rue Paul-Bert — LYON

Rapidité — Commodité
Exactitude — Aucun poids

Catalogue général sur demande

LA LYONNAISE

Spécialité de Bascules pour VINS et pour tous usages. Bascules à bétail, Pont à bascules pour Communs, Balances, etc.

Vous pouvez redonner la

VIE A VOS VIGNES

AVEC

60 grammes

DE

RADIOACTIF

RENSEIGNEMENTS ET COMMANDES :

Comité technique et agricole

du RADIOACTIF B. D. R.

13, rue Vignon, PARIS

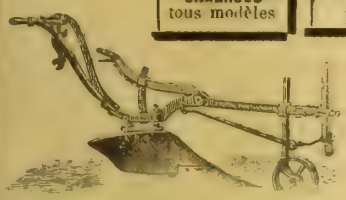
ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGEAIS (Indre-et-L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

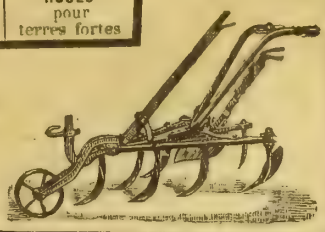
HOUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



ÉTIENNE VERNETTE

BÉZIERS

ETIENNE VERNETTE, A BÉZIERS

FIG. 73

FIG. 74

FIG. 75

CASSAN FILS Constructeur **BOURGOIN** (Isère)

170 Médailles Or, Argent, etc. — Médaille d'Or Exposition universelle Paris 1900

LOCOMOBILES à foyer démontable. Breveté S. G. D. G.

BATTEUSES pour moyenne et grande culture. pour céréales et graines fourragères.

PRESSOIRS " LE FRANÇAIS ", à SOLETTE HYDRAULIQUE

et à BIELLES ARTICULÉES

PRESSOIRS CONTINUS

FOULOIRS à VENDANGE

PRESSES à HUILE

Locomobile

Demander le Catalogue général

Pressoir hydraulique

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, Fabricant a AUBAGNE (B.-du-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

FONDERIE, ATELIERS DE CONSTRUCTIONS

L. NICOLAS & FILS, à AGEN (L.-et-G^nne)

Fouloirs à vendange perfectionnés — Pompes spéciales pour le Vin

ARROSAGE, PURIN, IRRIGATION, ÉPUISEMENT JUSQU'A 36.000 LITRES A L'HEURE

Pulvérisateur

à BAT

à quatre

cylindres

verticaux

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco. — Vente garantie

CODES : A B C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

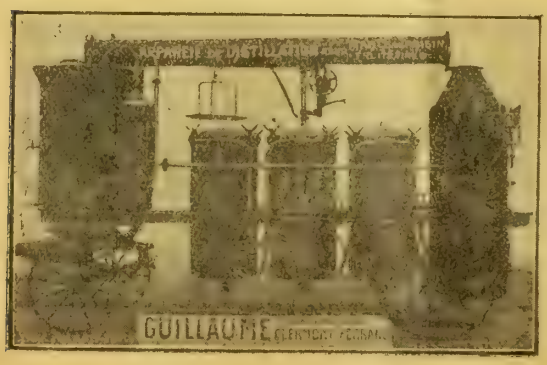
TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2 18, Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude



ALAMBICS ET APPAREILS A DISTILLER

M. GUILLAUME Fils

à CLERMONT-FERRAND

(Puy-de-Dôme)

Demander le catalogue en signalant la Revue de Viticulture.

A. ARNAL & Cie

NARBONNE, 2, quai d'Alsace, Tél. 1-90
CARCASSONNE, 13, boul. Omer-Sarraut, Tél. 2-93

ÉMULSION PYRALICIDE ARNAL

EFFICACITÉ

P

LUS DE CHAUX
LUS DE CARBONATE
LUS D'ARSÉNIATE DE SOUDE
LUS D'ACÉTATE DE PLOMB
LUS DE NICOTINE

SIMPLICITÉ

PRÉPAREZ VOS BOUILLIES A

L'ARNALINE

PROCÉDÉ LUCIEN SEMICHON

2 kilos de Sulfate de Cuivre et 4 litres d'**ARNALINE**
dans CENT LITRES D'EAU détruisent

MILDIOU	PYRALE	COCHYLIS	EUDÉMIS

EFFECTUEZ VOS POUDRAGES A

L'AÉRO

1er Prix au Concours de Montpellier 1913

NOTICES ENVOYÉES SUR DEMANDE

MACHINES VITICOLES

"L'IDÉALE" (Modèle déposé).

PULVÉRISATEURS
A GRAND TRAVAIL
SIMPLE, ROBUSTE
INVERSABLE,
dû à son nouvel attelage, etc.

Roulements à billes sur l'essieu à la demande.

MIRANDE Albert, Constructeur
St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde).
Catalogue général envoyé à toutes demandes.

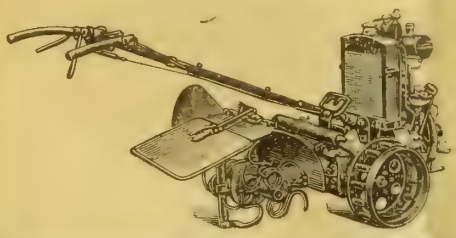
AVIS AUX ABONNÉS

Les Tomes 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49 (années de la guerre 1914-1918), encore disponibles en petit nombre, seront cédés à **nos seuls Abonnés** au prix de 12 fr. le volume.

MOTOCULTEUR S. O. M. U. A.

APPAREIL A FRAISE ROTATIVE
Pour la Vigne et la petite Culture
FAIT toutes les OPÉRATIONS CULTURALES en un SEUL PASSAGE

TYPE SPÉCIAL POUR LA GRANDE CULTURE



Société d'Outillage Mécanique et d'Usinage d'Artillerie S. O. M. U. A.
USINES
BOUHEY, FARCOT et CHAMPIGNEUL
Société Anonyme au Capital de 32.000.000 fr.
SIÈGE SOCIAL :
19, Av. de la Gare, St-OUEN (Seine)
(Tél. : *Marcadet* 20-00 à 20-06)

L'ANOXYDINE-SERVŒNOL

Composition de tannin pour vins (ŒNOTANNIN) et de bisulfites alcalins garantis purs (APPERTOL)
en poudre ou en pastilles
Conserve les Vins en cours de route et en cave même en vidanges
CHEVALLIER-APPERT, PARIS

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRÈS LA GUERRE

Par **P. VIALA**, 2e édition avec 35 figures. — *Prix.....* **3 fr.**

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1 600.000 fr. — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

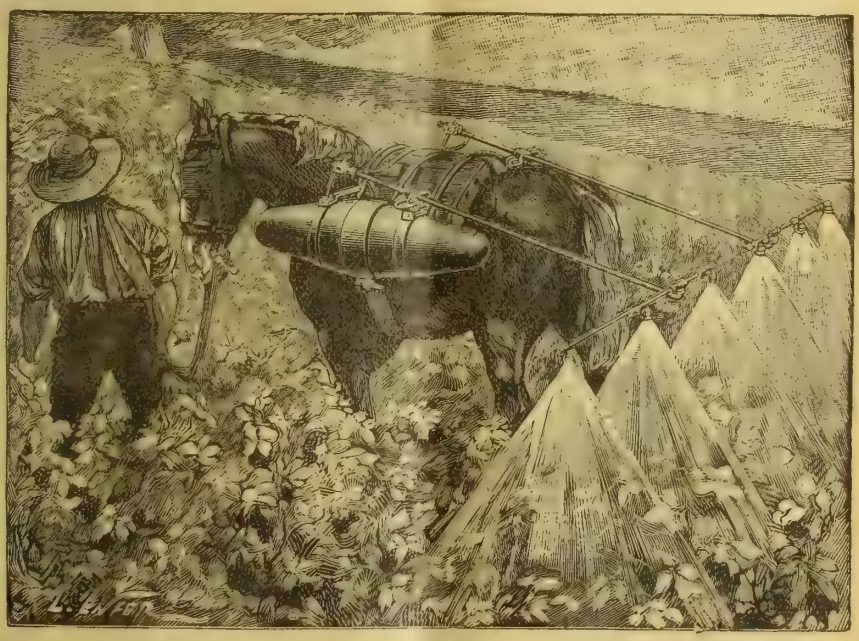
" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS



M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

Cie RAOUL PICTET

28, rue de Grammont. Paris

Machines frigorifiques "PICTET"

Anhydride sulfureux "PICTET"

Solution normale "PICTET"

SULFOPHOSPHATE HUBERT

LA LITTORALE

BEZIERS

SEUL CONCESSIONNAIRE

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

SAINT-LOUP (Marseille).

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins.

26e Année. — Tome L N° 1301 Paris, 5 Juin 1919.

REVUE DE VITICULTURE

LA RECONSTITUTION DES VIGNOBLES EN ALSACE

I. — Vignes franches et vignes greffées.

La question de la reconstitution des vignobles d'Alsace, qui déjà avant la guerre était des plus actuelles, l'est devenue bien davantage encore, par suite de notre réunion à la mère patrie. Quelques indications générales sur le vignoble alsacien sont tout d'abord nécessaires pour bien apprécier l'importance du problème qui se pose.

D'après les recensements agricoles de l'année 1878, le département du Haut-Rhin comptait, en chiffres ronds, 12.000 et le Bas-Rhin une superficie de 14.000 hectares de vignes, soit pour l'Alsace un total de 26.000 hectares et pour la Lorraine 6.000 hectares.

Presque toutes les collines, situées sur le versant Est, au pied des Vosges, ainsi que les expositions Sud abritées des vallées, sont vouées à la viticulture. En outre, la vigne est cultivée depuis des siècles dans la plaine des environs de Schlestadt, ainsi qu'à Wissembourg et environs. Dans les derniers décennats, la culture de la vigne a également été pratiquée dans des proportions assez étendues dans la plaine des arrondissements de Colmar et de Strasbourg. Aujourd'hui on propage dans ces derniers milieux, presque exclusivement, les hybrides, producteurs directs, de sorte que, dans une dizaine d'années peut-être, la viticulture de la plaine sera en état de faire une concurrence sérieuse à la viticulture principale du pays, à celle des collines, notamment en ce qui concerne la production des vins blancs ordinaires ou médiocres et les vins alcooliques, rouge foncé, provenant des hybrides producteurs directs Oberlin.

La production des vins blancs prédomine dans toute l'Alsace. Il n'y a que les communes de Roderen et de Saint-Hippolyte, dans le Haut-Rhin, et d'Ottrott, dans le Bas-Rhin, qui s'adonnent de préférence à la production des vins rouges. Ces derniers crus proviennent du cépage bourguignon « pinot » ou « pineau » noir, et sont très estimés. Le Haut-Rhin produit les meilleurs vins du pays ; ce sont principalement les communes de Guebwiller, Riquewihr et Ribeauvillé qui cultivent le contingent le plus grand de cépages fins, tels que le Riesling, le Pinot gris (appelé ici à tort Tockai), le Gentil ou Savagnin aromatique (Gewürztraminer), etc. Dans le Bas-Rhin, c'est Wolxheim, Barr et Obernai, qui sont le mieux connus, comme centres de production de vins fins.

Le commerce des vins est pour la majeure partie dans les mains d'intermédiaires ou de courtiers, appelés ici *gourmets ;* les marchands ou négociants de vins en gros sont assez clairsemés en Alsace. En outre, l'Association des viticulteurs alsaciens, avec sa « Bourse aux vins » dans la métropole viticole et vini-

cole, à Colmar, fait des affaires très importantes, ainsi que la Coopérative des caisses « Raiffeisen », qui possède de grandes caves à Schiltigheim près Strasbourg, à Dambach et à Eguisheim. Enfin il y a lieu de citer encore les sociétés vinicoles de Ribeauvillé, de Barr et d'Obernai, dont les transactions sont de moindre importance. La production comportait en 1878 1.500.000 hectolitres pour l'Alsace et la Lorraine ; les deux départements du Haut et du Bas-Rhin

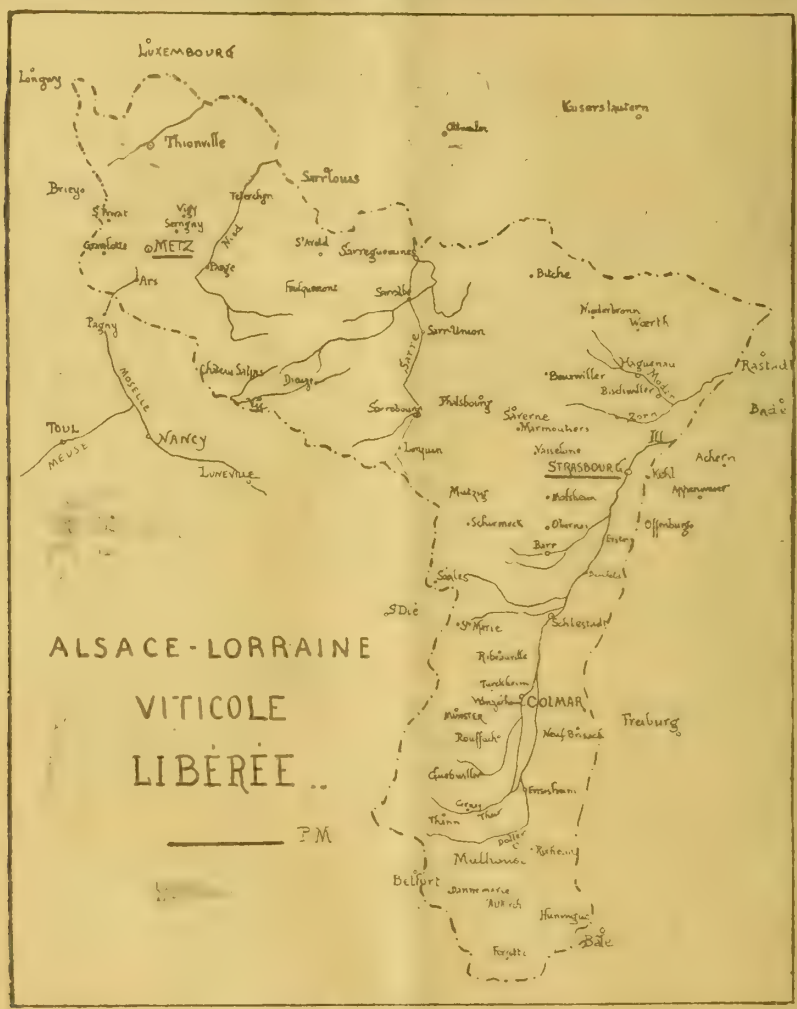


Fig. 5283. — Croquis de l'Alsace-Lorraine viticole libérée.

doivent produire aujourd'hui en moyenne environ 400.000 à 500.000 hectolitres. L'importation surpasse l'exportation d'environ 100.000 hectolitres. Ces indications ne sont pas tout à fait précises, mais donnent pourtant un aperçu assez exact de la situation vinicole d'aujourd'hui en Alsace.

L'Allemagne a dépensé des millions de marks pour l'extinction du Phyiloxera dans notre pays ; mais ce sont les contribuables d'ici ou la Caisse d'Alsace-Lorraine qui les ont payés ! Le résultat final a été l'extirpation de nos vignes, mais non celle du Phylloxera ! Les vignobles, à partir de la frontière suisse et de

Thann, dans le sud du Haut-Rhin jusqu'à Winzenheim, doivent être considérés comme phylloxérés, ainsi que la région depuis la banlieue d'Epfig et de Dambach (Bas-Rhin) jusqu'à Saverne. Les lignes de démarcation de la zone, trouvée ou regardée encore aujourd'hui comme indemne de Phylloxera, seraient donc dans le Haut-Rhin la vallée de Munster, avec Colmar et dans le Bas-Rhin, Schlestadt et Dambach. Il s'agit ici d'un vignoble, pour la majeure partie de premier rang, d'environ 8.000 à 10.000 hectares, que l'on aurait dû chercher aussi longtemps que possible à préserver du Phylloxera. Mais, malheureusement, les excès de la législation boche, qui était trop dure et qui a entravé la culture et la propagation des vignes résistantes (greffées et producteurs directs), n'étant plus prise en considération, la majeure partie de nos viticulteurs se laissent aller maintenant à importer *des plants racinés ou chevelus*, tant du Midi de la France, que du Beaujolais et d'autres contrées reconnues comme phylloxérées. Jusqu'aujourd'hui notre gouvernement, qui sans contredit est des plus affables, « laisse faire ». Naturellement, les propriétaires en question sont charmés de cette liberté d'action. Mais les suites fâcheuses ne manqueront certainement pas de se montrer dans quelques années d'ici, et alors ces mêmes importateurs du Phylloxera seront probablement les premiers qui voudront rendre *le gouvernement* actuel responsable de ce qu'il *a laissé faire* sans entraves aucunes.

Tandis que la Lorraine, qui compte aujourd'hui encore un vignoble d'environ 4.500 hectares, possède 8 hectares de vignes d'essais, pour la majeure partie résistantes, qui appartiennent au gouvernement d'Alsace et de Lorraine, les deux départements du Haut et du Bas-Rhin ne possèdent qu'environ 40 ares de vignes qui sont mis à la disposition de l'Ecole d'agriculture de Rouffach. En plus les 650 hectares de vignes de l'Institut viticole municipal de Colmar sont subventionnées par notre gouvernement de Strasbourg.

Voilà un résumé de l'état actuel de la viticulture d'Alsace et de Lorraine.

En qui concerne la reconstitution de nos vignobles, il y a lieu de classer ceux-ci en trois catégories différentes :

La première catégorie comprend les jeunes vignes bien entretenues et en plein rapport. Si la présence du Phylloxera était constatée dans des parcelles de ce genre, ce serait la perte d'un grand capital, si on voulait se décider à les abandonner à leur sort, pour les extirper après quelques années. En Alsace la vigne est cultivée à *grande arborescence ;* les ceps ont de 0 m. 75 à 1 mètre de hauteur (à peu d'exception près), sur lesquels on taille en moyenne trois branches fruitières qui sont recourbées, de manière à former des cercles ou arceaux. M. le Dr Jules Guyot, qui a visité autrefois le vignoble d'Alsace, a dénommé ce mode de taille la « taille en quenouille ». Or, il est constaté et reconnu, depuis de longues années, que les vignes à grande arborescence résistent relativement longtemps aux attaques du Phylloxera. Il va donc sans dire que, dans les vignes de bon rapport le système cultural de lutte antiphylloxérique pourra être pratiqué avec succès pendant de longues années en Alsace. Les frais d'une désinfection annuelle de ces parcelles, à raison de 25 à 30 grammes de sulfure de carbone par mètre carré ne sont pas un obstacle, en comparaison des rendements qui pourront être assurés par cette dépense minime.

La seconde catégorie des vignes à reconstituer comprend les vignes greffées; ces dernières doivent être employées en attendant, pour conserver la production des vins fins. Il est évident que nos vins pour la consommation ordinaire peuvent être, dès à présent, remplacés en bonne partie, ou aussi être coupés avantageusement, par les produits de certains hybrides plus ou moins résistants. Mais nous serions blâmables et vraiment égoïstes, si nous ne cherchions pas à conserver, tant à nous-mêmes qu'à notre postérité, par le greffage, nos vins de qualité, comme le Riesling, le Pinot gris (Clevner ou Tockai), le Gentil aromatique ou Gewürztraminer, le Riesling doré Oberlin ou Goldriesling, etc., etc.

Le greffage devrait donc être pratiqué dans nos expositions les meilleures, là où la récolte de vins fins est assurée. L'Alsace ne produit pas suffisamment de bois de porte-greffes, à peine un dixième de la quantité nécessaire. L'Institut viticole municipal « Oberlin » de Colmar possède environ un hectare de vignes résistantes américaines (pieds-mères); la plupart des viticulteurs, qui en possédaient avant la guerre, les ont extirpées pendant cette dernière, d'abord à cause du grand manque d'ouvriers et principalement parce que les débouchés pour le bois en question étaient complètement nuls.

La tâche principale que s'est réservée l'Institut viticole de Colmar, consiste dans la création d'hybrides producteurs-directs; mais à côté de cette tâche, des essais multiples avec des vignes greffées ont entre autres été entrepris. La preuve évidente que le greffage n'a pas été négligé, consiste dans le fait que le soussigné a initié, de 1906 à 1915, plus de 450 candidats dans le greffage pratique de la vigne et, ce printemps-ci, 112 nouveaux intéressés ont suivi les deux cours, de chaque fois trois jours, donnés, dans la salle « Bartholdi », de l'Association des viticulteurs d'Alsace, avec l'assentiment de l'Inspection générale du ministère de l'Agriculture à Strasbourg, par le soussigné, ce qui porte le nombre de greffeurs à 564.

Mais, comme il a déjà été observé précédemment, l'Alsace ne produit pas assez de vin pour satisfaire ses besoins et, de tout temps, la production des vins blancs ordinaires a été la plus rémunératrice et en même temps ces vins courants ont trouvé les débouchés les plus faciles. Or, ce sont justement ces genres de vins qui pourront être obtenus par la culture de certains producteurs-directs et ce sont les cépages blancs, qui nous fournissent les petits vins de grande consommation ainsi que les bons ordinaires appelés ici « Zwicker », auxquels sont réservés environ les trois quarts du vignoble d'Alsace.

C'est donc cette troisième catégorie de vignes, les producteurs-directs, qui jouent déjà aujourd'hui le plus grand rôle dans la reconstitution de nos vignobles alsaciens.

(*A suivre.*)

E. Kuhlmann,
Propriétaire-viticulteur
Administrateur de l'Institut viticole municipal Oberlin
à Colmar (Haut-Rhin).

LE COMMERCE EXTÉRIEUR (1)

III. — Le régime commercial extérieur de l'avenir.

L'isolement commercial des nations n'est plus acceptable. Notre industrie a besoin de matières premières qu'elle ne peut trouver qu'en dehors de nos frontières; elle en emploie d'autres que notre sol ne lui fournit pas en quantités suffisantes. L'alimentation publique exige des produits impossibles à obtenir sous notre climat. Nous avons souvent plus de bénéfice à acheter certains objets qu'à les fabriquer, encore que nous nous retranchions trop facilement derrière cette considération pour éviter des efforts qui seraient parfois rémunérateurs. La main-d'œuvre étrangère nous est, dans bien des cas, indispensable, même en agriculture. Ce serait une faute que de vouloir vivre uniquement de nos ressources, ce serait même impossible.

Et si nous ne pouvons nous dispenser d'user de produits d'origine étrangère, nous ne pouvons les payer que de deux manières, en prêtant des capitaux qui nous rendent créditeurs d'autres nations, ou en leur envoyant des marchandises. Les placements qui nous avaient ouvert de larges créances sur de nombreux pays du globe sont rentrés pour une bonne partie depuis la guerre; nous avons même dû emprunter des sommes élevées dont nous aurons à faire le service des annuités. La balance des intérêts annuels, à recevoir d'un côté et à payer de l'autre, se trouvera singulièrement modifiée après la cessation des hostilités. Ce n'a jamais été, après tout, qu'une ressource relativement secondaire; il n'y aura plus à y compter avant longtemps pour des valeurs bien importantes. Le vrai moyen de règlement de nos achats consistera dans nos ventes à l'étranger. Ce sera d'abord un mode de compensation pour nos importations; ce sera ensuite la meilleure ressource que nous aurons à notre disposition pour tirer le parti le plus avantageux des productions qui attestent notre supériorité, ramener chez nous la richesse et la prospérité et maintenir au dehors le prestige de notre pays.

Sous l'ancienne monarchie, le commerce extérieur était forcément très limité. La soie, les « épices », les métaux précieux, en constituaient les objets essentiels. C'étaient des produits dont l'importation ne contrariait aucun intérêt.

Après les guerres de l'Empire, dans les premières années de la Restauration, ont commencé à paraître chez nous les blés d'Odessa et quelques bestiaux étrangers. Devant les menaces d'une concurrence qui les effrayait, les grands propriétaires réclamèrent des mesures de sauvegarde. Soutenus par les grands industriels, qui redoutaient, de leur côté, de se trouver en présence de rivaux mieux outillés, ils firent prévaloir le *système protec-*

(1) Voir nos 1295, 1296, 1299 et 1300, pages 257, 273, 321 et 337.

teur que caractérise l'établissement de droits suffisamment élevés pour détourner le courant des apports extérieurs et réserver le marché national aux produits nationaux.

Le gouvernement du deuxième Empire, convaincu de la force de résistance du pays et des bénéfices qu'il devait retirer du développement de ses échanges avec les nations étrangères, s'est efforcé, dès ses débuts, d'abaisser les barrières douanières. C'était un moyen de lutter contre un mouvement marqué de cherté des marchandises essentielles, et de se concilier, au point de vue politique, les sympathies des classes populaires. Successivement, la suspension de l'échelle mobile, la réduction des droits d'entrée sur le bétail étranger à de simples droits de statistique, et la diminution considérable des droits sur les laines, ont préparé une situation nouvelle. Les réformes ainsi accomplies devaient aboutir, en effet, et elles ont abouti en 1861, à l'établissement du *régime des traités de commerce*. Ces traités reposent essentiellement sur des conventions de puissance à puissance qui s'engagent réciproquement, pour une durée assez longue, généralement de dix ans, à s'accorder l'une envers l'autre, des tarifs sensiblement réduits par rapport à leur tarif de base. Chacun des contractants s'y réserve, de plus, le bénéfice du *traitement de la nation la plus favorisée*. Toute diminution de droits nouvelle consentie à un pays quelconque, profitait de plein droit aux contractants antérieurs. Les parties en présence se garantissaient ainsi contre des évictions possibles à la suite d'un régime de faveur plus grande qui aurait pu être accordé à d'ultérieurs intervenants. En définitive, le régime des traités de commerce comportait deux tarifs, un *tarif général*, simple tarif de principe applicable à défaut de convention, et un tarif plus modéré, dit *tarif conventionnel*, dont profitaient les pays qui avaient conclu des accords avec nous, en fait, tous les pays à commerce important.

Après 1870, les idées directrices de notre politique commerciale nous ont détourné des tendances qui s'étaient manifestées, sous l'Empire, en faveur du libre échange, pour marquer un retour au système protecteur. De nouveaux traités de commerce ont tout d'abord été renouvelés, mais avec un tarif conventionnel sensiblement relevé. On en a d'ailleurs exclu formellement toutes conventions relatives aux céréales et au bétail. En 1892 enfin, quand nous avons retrouvé notre liberté d'action, nous en avons profité pour substituer au système antérieur le *système du double tarif*. Ce système comporte, comme celui des traités de commerce, un *tarif général* qui reste un tarif de principe, et un *tarif minimum* correspondant au tarif conventionnel antérieur, réservé comme ce dernier aux nations qui nous octroient des concessions jugées suffisantes sur leurs tarifs de base. Deux différences toutefois distinguent le tarif minimum du précédent tarif conventionnel, toutes deux d'une grande importance. Le tarif minimum est beaucoup plus élevé d'abord que l'ancien tarif conventionnel; nous en conservons ensuite la complète disposition, ce qui nous

permet de le modifier à tout moment si on le croit utile. Par conséquent, plus de conventions à longues échéances. Ce que nous promettons, si nous croyons devoir y consentir, ce ne sont plus des droits convenus pour une longue période de temps, mais des droits modérés par rapport à nos taxes de base, sans aucun engagement pour l'avenir. Nous conservons enfin notre entière liberté de tarification. La latitude que nous nous sommes assurée a d'ailleurs été largement utilisée. Depuis 1892, de très nombreuses modifications ont été introduites dans notre tarif de douane. Les viticulteurs n'ont oublié ni les changements qui ont été successivement apportés aux droits d'importation des vins étrangers, ni les débats auxquels a donné lieu chacun d'eux.

Quel sera le régime commercial d'après-guerre? Son élaboration demande autant de soin que d'attention. Nos négociateurs ont à se préoccuper, comme par le passé, de sauvegarder nos sources de richesses nationales et d'étendre notre marché. Moins que jamais on ne peut négliger les considérations des recettes à réaliser. Mais le problème, d'une solution difficile déjà en lui-même, se complique de la distinction à établir entre les produits de nos colonies, ceux des pays qui ont combattu avec nous, ceux des pays neutres, et ceux enfin des pays qui se sont groupés contre nous. Il faut se prémunir contre les répercussions possibles de droits différentiels. Ce n'est que par une patiente enquête près des Chambres de commerce, des grandes associations agricoles et des personnalités les plus autorisées, qu'on arrivera à un plan d'ensemble. On ne peut guère différer, enfin, de prendre une décision immédiate, quitte à y apporter plus tard des modifications dont l'utilité sera reconnue à l'expérience. C'est une difficulté de plus.

Mais encore fallait-il s'assurer les moyens d'agir, le temps arrivé, en pleine liberté, sans être gêné par des arrangements antérieurs. Le gouvernement s'y est préparé en dénonçant, dès le mois d'avril 1918, les conventions qui nous liaient encore avec divers pays. Rien ne reste, maintenant, des clauses générales de la nation la plus favorisée ou des consolidations tarifaires, du régime des voyageurs de commerce et de « tous accords de nature à entraver la mise en application du nouveau statut commercial, maritime ou douanier, sous lequel la France entendra se placer ».

L'Angleterre a suivi, un peu plus tard, notre exemple, en prenant une détermination analogue. Sa décision n'implique pas nécessairement d'ailleurs, comme elle a tenu à le faire remarquer, un changement de régime économique. Ce n'est pas une menace de tension économique; mais son adoption rend des changements possibles en lui permettant, notamment, d'étudier des différenciations éventuelles dans ses relations avec les Dominions et les pays alliés.

Sans attendre le règlement du problème à résoudre, les puissances alliées se sont assuré, par les préliminaires de paix, le bénéfice

du traitement de la nation la plus favorisée qui doit les garantir contre toute surprise de résistance économique. C'était la première mesure à prendre, les autres viendront ensuite.

Notre gouvernement en particulier ne se dissimule pas la charge de sa tâche. Il convient de l'aider en lui fournissant tous les éléments d'appréciation sur lesquels il doit s'appuyer; c'est le rôle des comités économiques.

(*A suivre.*) F. Convert.

LES ENNEMIS DE LA VITICULTURE EN ITALIE... ET AILLEURS

Nous trouvons, dans un numéro récent du *Giornale vinicolo italiano*, des considérations qui nous semblent devoir être mises sous les yeux des lecteurs français, car elles ont la même valeur des deux côtés des Alpes.

La viticulture, dit l'auteur, a de redoutables ennemis. Ce ne sont pas seulement les parasites de la plante; c'est aussi l'homme, et plus particulièrement le viticulteur.

Comment, dira-t-on, vous accusez ceux qui précisément donnent à la culture de la plante, sans compter, tous leurs soins et tous leurs efforts? C'est eux que vous appelez des ennemis de cette branche de travail? Quel paradoxe!

Ce paradoxe constitue malheureusement une vérité certaine, parce que l'intérêt que l'on porte à une industrie agricole ne doit pas seulement se traduire par un labeur matériel intense et par de bonnes pratiques techniques, mais aussi, mais surtout, par la recherche des conditions économiques les plus propres à amener la prospérité de cette culture. Or, que les viticulteurs mettent la main sur leur conscience, et qu'ils disent s'ils font réellement ce qu'il faudrait pour concourir aux succès futurs de la viticulture nationale.

Un bon chef de famille ne se borne pas à élever ses enfants, à les nourrir, à les soigner quand ils sont malades. Il doit pourvoir à leur carrière future, leur procurer pour l'avenir de bonnes conditions d'existence. S'il ne le fait pas, il mérite les malédictions de ses descendants.

Que fait le viticulteur, après avoir récolté ses raisins et obtenu son vin? Il se croise les bras et attend qu'on vienne le lui acheter. Si le commerçant se présente, le cultivateur encaisse le prix, quel qu'il soit; si l'acquéreur se fait attendre, notre homme murmure contre le gouvernement, contre les négociants, contre tout le monde; il se réunit avec ses compagnons de travail, il tient des assemblées et des congrès, où des vœux sont émis, portés aux pouvoirs publics. La politique s'en empare; députés, ministres, journalistes font du bruit. Le temps passe; le commerce, de façon ou d'autre, reprend ses achats. Plus de réunions, plus d'efforts collectifs; chacun rentre chez soi jusqu'aux vendanges suivantes, pour recommencer sur nouveaux frais quand la mévente se reproduira.

Ces façons d'agir des viticulteurs, soit dit sans métaphore, montrent qu'ils n'ont aucune idée précise de leurs véritables intérêts; qu'ils considèrent unique-

ment le présent et non l'avenir, les besoins locaux et non la situation générale de la production viticole. Il en a toujours été ainsi, sans doute, mais les temps sont changés; il faut donc changer aussi ce système; sinon la viticulture, par la faute des viticulteurs eux-mêmes, courra à sa ruine.

Aujourd'hui, le vin est recherché, il se vend à des prix que l'on n'aurait jamais rêvés autrefois; aussi le viticulteur est content. Il grogne un peu, pour n'en pas perdre l'habitude, il proteste au sujet des réquisitions ou des transports, mais au fond il est satisfait. Le sera-t-il demain ou après-demain?

Personne n'admet que les cours actuel puissent se maintenir longtemps. Ils ne baisseront pas jusqu'au taux ancien, mais certainement ils ne resteront pas ce qu'ils sont. De même on verra fléchir, mais en une proportion moindre peut-être, le prix des engrais, des insecticides, de la main-d'œuvre, etc. Pendant ce temps, la consommation vinicole tendra à diminuer en quantité, par la réduction des besoins de l'armée et des hauts salaires ouvriers.

Alors, peut-être, on pourra voir une crise vinicole. Il y a bien l'exportation, qui serait de nature à soutenir les cours. Mais cette exportation, quelles chances a-t-elle de se développer? Voici, par exemple, les Etats-Unis où les prohibitionnistes viennent de l'emporter, et où l'on ne pourra plus introduire à l'avenir un litre de vin. C'est un fait public, certain. Vous croyez peut-être que les viticulteurs s'en sont émus? Quelle erreur! Peut-être certains d'entre eux en ont-ils causé, en passant, au cercle ou au café; mais ils sont bien vite passés à des sujets qui les intéressent davantage, qui dépassent moins leurs horizons habituels.

Quand d'autres Etats fermeront à leur tour la porte à nos vins, quand des taxes nouvelles seront imposées partout, quand par suite arriveront la mévente et la baisse, nos viticulteurs protesteront, ils enverront des ordres du jour enflammés au ministre de l'Agriculture. Si ce dernier est bien avisé, il leur répondra : « Mes amis, tant pis pour vous; faites votre *mea culpa!* »

Entre temps, les viticulteurs enverront au diable le pauvre astrologue avec ses prédictions malencontreuses; mais certains peut-être penseront, au fond de leur cœur, que ledit astrologue n'avait pourtant pas tort. Ils le penseront, mais chercheront-ils à faire mieux, en suivant tardivement ses conseils? P. Gouy.

ACTUALITÉS

Machines agricoles à la Foire de Paris (Labergerie). — Les appellations d'origine (Octave Audebert). — Le texte de la loi. — Nouvelle contribution à l'étude de l'action de la chaleur sur la Coccinelle (Auguste Chauvigné). — Société des agriculteurs de France. — Placement des démobilisés ruraux. — Mise en culture des terres abandonnées. — Nomination d'inspecteurs généraux de l'agriculture. — Loi sur la réparation des dommages causés par les faits de la guerre. — Le groupe viticole du Sénat. — Le ravitaillement à la Chambre (Labergerie). — Offices agricoles régionaux et départementaux. — Mouvement dans les services de l'Agriculture. — Cercles non glissants (P. L.). — Algues de l'étang de Thau (P. L.). — Bibliographie : Annales de l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier; Annales de l'Institut national agronomique; La Filoxera y en los vinedos reconstituidos de Navarra; La Vie à la Campagne.

Machines agricoles à la Foire de Paris.

La Foire de Paris avait réuni quelques stands intéressants au point de vue vue agricole et viticole.

Nos constructeurs des environs de Paris avaient presque tous exposé des dis-

tributeurs d'engrais et des semoirs; nous avons relevé quelques-uns des modèles plus connus des Hurtu, Gougis, Billy, etc., etc.

M. Bauche montrait sa bineuse, à côté de plusieurs autres appareils de culture mécanique; voici quelques noms notés au hasard : M. Tourand Latil avec sa charrue pour grosse exploitation, Filtz avec son tracteur toueur et aussi indépendant. La société Somua exposait ses cultivateurs rotatifs, la société Scemia faisait voir son tracteur d'origine anglaise modifié.

Cette même maison nous a remis le prospectus des caractéristiques du tracteur viticole en construction, dont voici les données les plus intéressantes pour les vignerons : longueur, 2 m. 750; largeur, 0,925; empattement, 1 m. 900, espace nécessaire pour faire un virage complet, 3 mètres, puissance annoncée 8-14 chevaux; poids, 1.400 kilogrammes.

Il faut attendre de voir l'instrument pour le juger, bien entendu.

M. Dubois de Neuilly exposait un tracteur fini, spécialement étudié pour la Viticulture et dénommé par le constructeur le « Poney de la Ferme » : puissance, 10 chevaux ; poids, 700 kilogrammes; longueur, 2 m. 20; largeur, 0 m. 95 et empattement, 1 m. 50.

Nous n'avons encore vu fonctionner cet appareil nulle part, et par suite nous ne pouvons qu'enregistrer les promesses du constructeur, espérons qu'elles seront réalisées car elles sont séduisantes.

La maison Citroen avait son superbe stand et on parlait beaucoup de son tracteur dont les données générales ont été rappelées à propos des essais de Montpellier dont les lecteurs de la *Revue* n'ont certainement pas perdu le souvenir.

A côté des majestueux tracteurs agricoles dérivés des tanks de la maison Renault, nous avons eu la bonne surprise de retrouver le Petit Chapron dont nous avons signalé les très satisfaisantes performances à la Roche-de-Bran en 1918 et à Montpellier en 1919.

Nous ne cachons pas nos sympathies pour cet ingénieux et souple appareil de culture mécanique pour les vignes, dans quelques jours nous le soumettrons à des essais très durs et de longue durée; s'il tient les belles probabilités que ces travaux antérieurs font prévoir, nous en ferons part aux viticulteurs en particulier et aux agriculteurs des régions où les gros appareils n'ont pas leur place.

A côté des instruments de culture les viticulteurs étaient intéressés par un certain nombre d'appareils de levage pour le chai, et la manipulation des futailles, que la main-d'œuvre en se raréfiant rend de plus en plus difficile.

Nous ne pouvons pas quitter la Foire de Paris, sans apporter une mention émue à l'exposition officielle des instruments de secours combinés pour aider nos malheureux et glorieux mutilés à se recréer un champ d'action utile dans les milieux agricoles : les appareils pour la conduite des charrues, brouettes, etc sont nombreux et fort ingénieusement combinés; nous avons en outre remarqué un appareil permettant aux amputés des bras de manier la faux et les autres instruments de travail de toutes sortes. — LABERGÈRIE.

Les appellations d'origine

(Résumé des observations présentées à la Commission de l'Agriculture de la Chambre des Députés, au nom des Associations viticoles de la Gironde, sur le projet de loi voté par le Sénat relatif à la « Protection des Appellations d'Origine ».)

Nous reproduisons ces lignes qui nous sont parvenues peu de temps avant le vote de la loi. En quelques jours, le Parlement s'est hâté, ainsi qu'on l'a vu, et la loi a été votée, mais les observations présentées par M. O. Audebert gardent leur valeur.

C'est pour répondre au désir du Gouvernement de voir voter, au plus tôt, cette loi dans le but d en faire état au cours des négociations internationales actuellement engagées, que les délégués acceptent ce projet dans son ensemble, bien qu'il diffère complètement de celui qui a été adopté précédemment par la Chambre et qu'avaient unanimement approuvé la viticulture et le commerce des vins français. Toutefois, les viticulteurs de la Gironde signalent à la bienveillante attention de la Commission les quelques modifications suivantes, qui leur paraissent nécessaires pour que le projet n'aboutisse pas finalement à nuire aux intérêts qu'il a pour objet de défendre. Ces modifications portent sur les articles ci-après :

Art. 4. — *Le tribunal compétent est celui dans le ressort duquel se trouve la commune d'origine du produit dont l'appellation est contestée.*

Cet article, malgré son manque de clarté, qui a donné lieu à des interprétations opposées dans la Commission, a réellement pour conséquence de faire juger les contestations sur les appellations d'origine par le tribunal du lieu où le produit a été *récolté où fabriqué* — car la loi s'applique également aux produits fabriqués — et non par le tribunal du lieu qui donne son nom à l'appellation dont l'usage est contesté.

Il arrivera ainsi que des procès visant la même appellation pourront être engagés devant plusieurs tribunaux et aboutir à des décisions contradictoires, au milieu desquelles les intéressés chercheront en vain les indications qu'ils attendent. Afin d'en finir avec cette loi et d'éviter, à la Chambre, la discussion d'un texte nouveau, les délégués proposent la suppression de l'article. Cette suppression se justifie pleinement d'ailleurs par l'assurance donnée dans le rapport du Sénat que l'article 4 n'est que l'application du droit commun. Il est donc inutile ; nous le croyons en outre dangereux pour des raisons qu'il serait trop long de développer, notamment au point de vue de la protection à l'étranger des appellations d'origine de nos produits naturels ou fabriqués.

Art. 7. — *Le jugement qui interviendra décidera à l'égard de tous les habitants et propriétaires de la même commune si le produit naturel ou fabriqué en litige peut ou non recevoir l'appellation d'origine contestée.*

Cet article est bien une dérogation au droit commun. Dans la pratique, le premier jugement rendu dans une contestation relative à une appellation d'origine guidera les intéressés ; il y aurait au contraire de sérieux inconvénients à étendre, de plein droit, à toute une commune le bénéfice d'une appellation d'origine qui a été concédé à un récoltant parce qu'il était dans les conditions voulues pour l'obtenir, alors que les propriétaires voisins pourraient ne pas s'y trouver.

C'est le cas, d'après les usages locaux, loyaux et constants, dans certaines communes de la Gironde qui empruntent pour une portion seulement de leur production vinicole une appellation régionale réputée ; en pareille matière, si l'on sort des usages, l'on se perdra dans l'arbitraire et la confusion. Cet article est donc aussi à supprimer.

Art. 15. — *Tout récoltant devra indiquer dans sa déclaration de récolte l'appellation d'origine qu'il entend donner à son produit.*

L'obligation, pour le récoltant, de déclarer l'appellation qu'il entend donner à son produit va brutalement poser dans toute la France, à la fois, des questions qui devraient être solutionnées peu à peu, en laissant aux intéressés le loisir de les étudier, de se consulter et de s'entendre. Cela ne manquerait pas d'arriver si

l'obligation d'employer une application n'était pas imposée à échéance fixe et trop rapprochée.

Cette obligation est, dit-on, nécessaire pour renseigner les commerçants dans la tenue du registre prévu à l'article 16 Cependant il faut bien reconnaître qu'à aucun moment, lors des entretiens qui ont eu lieu entre viticulteurs et négociants en vins, elle n'a été réclamée par ces derniers.

Dans son application, l'article 15 présente pour la tranquillité publique les pires dangers sur lesquels j'ai tenu à mettre en garde la Commission avec une insistance qui lui aura peut-être paru excessive, mais qui a son excuse dans mon désir d'éviter une mesure déplorable et qui est en outre inutile. En effet, pour répondre aux obligations de l'article 16, le négociant se bornera à inscrire sur son registre : à l'entrée du vin, le nom du récoltant ou de son cru et de la commune où le vin a été récolté ; à la sortie, l'appellation *qu'il entend donner à ce vin* d'après les usages locaux, loyaux et constants. C'est lui, et non le récoltant, qui décidera du choix de cette appellation, et cela avec d'autant plus de raison, qu'il arrivera fréquemment que le cru particulier d'un propriétaire aura disparu dans un coupage de vins d'origines diverses, coupage qui devra prendre une appellation plus générale à laquelle il aura droit, d'après les usages. Parfois ceux-ci autoriseront plusieurs appellations : un vin récolté dans la commune de Moulis, canton de Castelneau-de-Médoc, arrondissement de Bordeaux, pourra entrer dans un mélange présenté loyalement soit sous le nom de Moulis, soit ceux de Medoc ou de Bordeaux, au gré du négociant, qui seul, j'insiste sur ce point, est en situation de déterminer, l'appellation qui convient au vin qu'il offre à la vente. Or, c'est là, le fond même de cet accord réalisé entre la propriété et le commerce, qu'on a appelé « l'accord de Bordeaux », dont je suis d'autant plus autorisé à traduire l'esprit véritable que j'ai concouru activement à sa réalisation.

Le négociant honnête, qui a besoin de connaître exactement ce qui est permis et ce qui ne l'est pas, serait extrêmement embarrassé en présence de l'initiative prise par les récoltants, en vertu de l'art 15. Sous le prétexte de lui faciliter la tenue de son registre, on la compliquerait singulièrement et on la lui rendrait souvent impossible !

D'autre part, il est à craindre que certains petits récoltants, insuffisamment éclairés sur ces questions, soient exposés à seconder inconsciemment les manœuvres d'intermédiaires trafiquant des noms d'origine. De nombreux procès surgiraient de tous les côtés en même temps : le résultat serait pire que celui que j'avais prévu dès 1906, lorsque furent préconisées les délimitations administratives, que le projet en discussion a précisément pour but de remplacer. Je prie donc instamment la Commission de vouloir bien écarter l'article 15. Sa suppression entraînerait celle de l'article 17.

Art. 16 — Un seul mot ajouté dénature le texte voté par la Chambre, ainsi que la portée des décisions prises, en 1913, par l'accord de la propriété et du commerce dont je viens de parler : c'est le mot *origine*, mis avant *usages locaux, loyaux et constants.*

En Gironde, ce mot n'aurait peut-être pas de grands inconvénients ; mais il n'en est pas de même dans les régions étendues, qui comprennent plusieurs départements, et dont l'appellation est dérivée du nom d'une province ou autre ancienne subdivision territoriale : Bourgogne, Champagne, Armagnac etc. C'est pourquoi M Savot, Président de la Fédération des Viticulteurs de la Bourgogne, a appelé mon attention sur ce mot, en demandant que le texte de la Chambre soit respecté, parce qu'il est le résultat d'une entente qu'il n'y a aucun motif de méconnaître. Ce sont les *usages locaux loyaux et constants* qui seuls peuvent être envisagés dans la tenue du registre prévu par cet article 16 (ancien art. 4) et non *l'origine*.

Une observation semblable est à faire à l'art. 3 où a été encore introduit, à tort, le même mot.

Art. 19 et 21. — Ces articles concernent les eaux-de-vie et les vins mousseux. Les viticulteurs girondins n'ont donc pas qualité pour formuler un avis sur leur rédaction. Mais ils renferment tous deux, dans l'alinéa qui les termine, une

disposition tellement désastreuse pour l'avenir de la production des eaux-de-vie de Cognac et de l'Armagnac et des vins de Champagne, que je me suis permis d'en dire un mot à la Commission. Cet alinéa est ainsi conçu : *Si pendant le délai d'un an, l'appellation d'origine n'est pas contestée elle sera définitivement acquise.*

Ce serait, en réalité, l'extension illimitée des marques Cognac, Armagnac et Champagne dans toute la France, et aussi à l'étranger, car il ne faut jamais oublier que les abus sur les appellations d'origine que nous tolérerons chez nous seront bientôt connus de l'étranger qui voudra lui-même en bénéficier.

En résumé, nos propositions se bornent à élaguer légèrement le projet extrêmement compliqué du Sénat, comparé à celui voté déjà par la Chambre : 29 articles au lieu de 10 ; et à en écarter les dispositions qui sont inutiles, alors que le droit commun suffit pour régler les difficultés, sauf celles que la loi elle-même susciterait imprudemment : c'est le cas des articles 4, 7, 15 et 17 ; du mot « origine », aux articles 3 et 16, et du dernier alinéa des articles 19 et 21 dont la suppression, loin de nuire au projet de loi voté par le Sénat, le rendra plus clair et plus acceptable pour les intéressés, qu'a surpris l'abandon du texte de la Chambre. — Pr. la Délégation : Octave Audebert, *président de la Société d'Agriculture de la Gironde.*

Le texte de la loi. — Le texte adopté par les Chambres le 24 avril diffère sensiblement de celui publié dans la *Revue*, en avril, après le premier vote du Sénat. Une nouvelle publication s'impose donc, et nous la ferons par fragments, afin de ne pas encombrer nos colonnes. Le texte intégral a été publié au *Journal officiel* du 8 mai.

Nouvelle contribution à l'étude de l'action de la chaleur sur la Cochylis.

Il est devenu hors de doute, depuis longtemps déjà, que la chaleur a une action efficace pour la destruction de la Cochylis, à laquelle on peut joindre l'Eudémis, dont les conditions de vie lui confèrent la même sensibilité.

Dans les observations faites en 1911 et publiées en janvier 1912, après la constatation des effets produits par les chaleurs solaires des 15 et 16 août de cette même année, j'ai établi déjà, en principe, que la destruction de ces ampélophages ne paraît assurée que si le degré convenable coïncide avec le temps pendant lequel l'œuf lui est exposé lors de son séjour sur la pellicule du grain de raisin.

Je rappellerai seulement, en quelques mots, l'explication du phénomène donnée en 1912 après les observations de 1911.

La remarque faite, au microscope, des œufs désagrégés du grain sur les bords de leur masse visqueuse, me les a fait considérer comme une écaille qui se détache, durcie et rigide, prête à tomber.

On est donc autorisé à croire que, sous l'influence de la chaleur, même retenue à l'abri des pampres, la matière s'évapore, se sèche, et laisse l'œuf frappé de stérilité.

Il a été démontré par mes notes successives, et par celles des observateurs que cette question a intéressés, que la température, qu'elle soit naturelle ou artificielle, doit atteindre au minimum 55° ; au-dessous la résistance des larves est à peu près assurée. Quant au moment opportun, une vérification et une confirmation étaient nécessaires. C'est ce que l'été de 1918 m'a permis d'établir d'une façon qui paraît décisive.

Pendant les journées des 15 et 16 août 1911, les rayons solaires frappant les grappes, la chaleur a varié de 50 à 55°, ce dernier chiffre étant atteint le 16 de midi à 3 heures.

A ce moment de la fin de la ponte des papillons, les quatre cinquièmes des œufs étaient déposés sur les divers organes de la vigne, mais en grande majorité sur les grains des grappes.

On constata, de façon très précise, à l'époque de la vendange suivante, que

les ampélophages étaient absents, au point que l'esprit campagnard qui aime les légendes, crut nos ceps à jamais débarrassés de leurs cruels ennemis.

La vérité est que les dégâts furent presque nuls et que les quelques larves qui avaient opéré leurs ravages coutumiers, provenaient des œufs déposés au début de la ponte, ou tout à fait à sa fin, c'est-à-dire que les premières larves étaient nées quand la vague de chaleur se produisit, ou que celle-ci était passée quand les derniers œufs furent pondus.

Les faits qui se sont passés en août 1918 viennent éclairer la question par une contre-expérience.

Le 14 août, j'ai noté 50° au soleil, en plein champ de vignes, à midi; le 15 marque 49°5; le 16, 49°8; le 21, 52°; le 22, 57°; le 23, 45°5.

Pendant toute cette période, il n'était possible de rencontrer une larve naissante que de loin en loin, et, le soir, au crépuscule, une observation attentive, ou même des pièges, n'accusaient que quelques très rares papillons.

Il est donc permis d'en déduire que la 2e génération était à son début, que l'accouplement commençait à peine, et que la ponte n'était effectuée que par quelques rares fécondations précoces.

Du 10 au 15 septembre l'invasion des grappes était presque totale par les toutes jeunes larves.

Il n'est pas douteux que la ponte s'était opérée *après* la période chaude et que celle-ci n'avait pu, par conséquent, agir sur les œufs pendant leur incubation.

Enfin, pour compléter ces observations, il y a lieu de déclarer que du 15 au 25 août la présence des œufs n'a pas été constatée, en quantité appréciable; que ceux que j'ai étudiés au microscope le 23, étaient à l'état de petite corne recoquevillée et se détachaient de la pellicule; que ceux qui ont été examinés aux environs du 5 septembre étaient normaux et ont produit leur larve.

Conclusions.

De ces remarques diverses il faut retenir, en les résumant, les faits suivants :

1° En août 1911, la génération de la Cochylis et de l'Eudémis a été presque totalement détruite après coïncidence de la haute chaleur solaire et de la présence de l'œuf sur les grains;

2° En 1918, la vague de chaleur s'est produite *avant* la période d'incubation des œufs et, à la récolte, une invasion nombreuse menaça le vignoble et lui causa des dommages importants.

Il y a lieu aussi de noter qu'entre ces deux années typiques 1911 et 1918, les périodes chaudes n'ont jamais dépassé 50°, elles se sont produites au moins 15 ou 20 jours *avant* la pleine ponte et les récoltes qui ont suivi ont été sérieusement endommagées.

En conséquence, il semble possible, comme conclusion, d'énoncer la formule suivante en un principe absolu :

La Cochylis et l'Eudémis ne sont détruites, en deuxième génération, que quand l'action de la chaleur solaire de 50 à 55° agit sur les œufs pendant leur période d'incubation. — AUGUSTE CHAUVIGNÉ, *Secrétaire perpétuel de la Société d'Agriculture, Sciences, Arts et Belles-Lettres d'Indre-et-Loire* (1).

Société des agriculteurs de France. — La 50e Session annuelle de la Société des agriculteurs de France a été tenue du 14 au 16 mai. Parmi les vœux adoptés nous relèverons les suivants : « I. Considérant que, dans les circonstances actuelles, il devient de plus en plus nécessaire et urgent que l'agriculture soit dotée d'une représentation officielle, analogue à celle dont jouissent depuis longtemps le commerce et l'industrie; qu'un nouvel ajournement de cette réforme prendrait à l'égard de l'agriculture, au moment où elle est appelée à jouer un rôle prépondérant dans le relèvement économique du pays, le caractère d'un véritable déni de justice;

« Emet le vœu : que la Chambre des députés adopte sans délai la proposition

(1) Communication faite à l'Académie d'Agriculture, le 21 mai 1919.

de loi votée par le Sénat le 22 novembre 1918 créant des Chambres régionales d'agriculture. »

« II. Considérant que les régions envahies souffrent cruellement du manque bétail ; considérant que l'état du bétail allemand est aussi prospère qu'avant la guerre ;

« Insiste vivement pour que dès la signature des préliminaires de paix, 160.000 têtes de gros bétail soient amenées dans le Nord et dans l'Est de la France et que le reste du million de têtes enlevé par les Allemands soit livré en quatre ans. »

« III. Considérant, d une part, que les Syndicats agricoles depuis de nombreuses années n'ont cessé de réclamer l'extension de la capacité civile des Syndicats et de leurs Unions, que, notamment, ils ont exprimé ce désir formel en 1911 et en 1913, aux deux Congrès nationaux de Toulouse et de Nice ; considérant, d'autre part, que la Société des agriculteurs de France, se référant à des vœux depuis longtemps adoptés par elle, a, le 28 février 1918, demandé de nouveau que la proposition de loi sur l'extension de la capacité civile des Syndicats professionnels votée par le Sénat le 22 juin 1917 soit adoptée par la Chambre dans le plus bref délai possible.

« Emet le vœu : que la disposition de cette proposition qui vise l'attribution du droit syndical aux fonctionnaires soit disjointe ; que, par contre, la proposition primitive accordant la capacité civile pleine et entière aux syndicats professionnels et à leurs Unions, soit votée par le Parlement avant la fin de la législature. »

La Société des agriculteurs de France émet le vœu : « IV. Que, pendant un laps de temps à déterminer, il soit institué un régime de faveur, par exemple, des primes sur les produits agricoles des régions dévastées, suffisantes pour compenser les difficultés de toute nature, le déficit de rendement et les frais très sensiblement supérieurs dans ces régions à ce qu'ils sont dans les 75 départements qui n'ont pas subi l'invasion. »

« V. Considérant que la difficulté des transports est une des principales causes de la rareté du vin dans les grands centres de consommation, notamment à Paris ; considérant que, par divers décrets, l'Etat s'est réservé en fait le monopole des wagons-réservoirs et des wagons-plate-forme ; considérant que l'Etat, si l'on s'en rapporte aux lettres adressées par le sous-secrétariat du Ravitaillement aux négociants qui en font la demande met pour conditions à la location des wagons que le vin transporté « sera vendu au détail à un prix inférieur ou au plus égal à 1 fr. 50 le litre et cela sous la responsabilité des négociants. le vin devant peser au moins 8° 5 que, par voie de conséquence, aucune majoration de prix n'est autorisée pour les degrés en plus ; considérant que les négociants doivent en outre prendre l'engagement d'accepter la surveillance de l'Etat sur les ventes et son contrôle sur leur comptabilité ;

« Emet le vœu : que l'Etat rende au commerce les wagons-réservoirs et les wagons-plateforme qu'il a réquisitionnés ; qu'il cesse ainsi d'apporter des entraves à la liberté commerciale, seule susceptible de rendre son équilibre au marché des vins et de rétablir la stabilité des prix. »

« VI. Considérant que la réfection du cadastre, vieux de plus de quatre-vingts ans dans près de 31.000 communes, est une opération dont la nécessité est universellement reconnue ; considérant que cette réforme prévue à titre facultatif par les lois du 7 août 1850 et du 17 mars 1898, étudiée par la Commission extraparlementaire du cadastre et expérimentée dans quelques rares départements, n'a pu aboutir à une exécution générale et qu'il y aurait lieu de rappeler aux communes les dispositions de la loi du 17 mars 1898 ; considérant que, dans les circonstances présentes, une simple reproduction du plan actuel mis à jour et l'établissement de nouveaux états de sections suffiraient à rendre plus utilisables et plus clairs les documents cadastraux ; considérant qu'il y a intérêt à ne procéder à une nouvelle évaluation du revenu des propriétés non bâties qu'à l'aide d'un cadastre refait ou au moins amélioré et qu'il n'y aurait lieu, pour ce motif, de n'effectuer cette revision qu'après l'achèvement complet de la réfec-

tion du cadastre dans les communes qui réclameraient le bénéfice de la loi du 17 mars 1898;

Emet le vœu : 1° Qu'en attendant qu'il soit procédé à la réfection générale du cadastre, l'administration effectue, aux frais de l'Etat, une mise à jour aussi simplifiée et aussi rapide que possible, mais toutefois complète du plan cadastral et des états de section;

2° Que les dispositions de la loi du 17 mars 1898 soient rappelées aux communes et qu'on leur fasse connaître, en même temps, l'importance de la participation financière de l'Etat et, le cas échéant, dans quelle mesure le département contribuerait aux frais des opérations;

3° Que dans les communes qui auront réclamé la réfection de leur cadastre, la revision des revenus des propriétés non bâties ne soit effectuée qu'après l'achèvement de la partie d'art et l'inscription sur la matrice cadastrale et les états de section de la désignation et de la contenance des parcelles. »

« VII. Considérant que la question primordiale pour le développement de l'agriculture daas les colonies et pays de protectorat est qu'ils puissent écouler leurs produits; considérant que non seulement le manque de moyens de transport, mais aussi la mauvaise utilisation de ces moyens, par suite de l'ingérence excessive des diverses administrations françaises, paralyse l'exportation en France, a fait perdre et fera encore perdre nombre de denrées et de matières premières nécessaires à la Métropole, ou ne leur permet pas de les apporter à temps pour les besoins de la reconstitution du pays,

« Emet le vœu : Que, dès à présent, l'Etat français prenne des mesures pour assurer la liaison de la Métropole et de ses domaines d'outre-mer par des bateaux modernes et nombreux et s'inspire des méthodes de l'Angleterre pour faire prospérer une marine marchande dont dépend le sort d'un domaine colonial en pleine voie de production agricole et actuellement encore agrandi. »

Placement des démobilisés ruraux. — L'œuvre de retour à la terre « la Maison et le Travail aux Champs » nous prie d'informer les propriétaires qu'elle s'occupe de placer les démobilisés *ruraux* et qu'elle est en mesure de leur procurer la main-d'œuvre agricole qu'ils désirent.

S'adresser 38, rue du Mont-Thabor, Paris, 1er arrondissement. Permanence : mercredi et vendredi de 2 h. 1/2 à 5 heures, et dimanche matin de 9 h. 1/2 à 11 h. 1/2.

Mise en culture des terres abandonnées. — Par arrêté du 11 mai 1919, M. Donon (Marcel-Denis), directeur des services agricoles en mission, ancien chef de cabinet du commissaire à l'Agriculture, est chargé d'assurer l'application de la loi du 4 mai 1918 et du décret du 12 juillet 1918, relatifs à la mise en culture des terres abandonnées, sous l'autorité de M. Tardy (Louis), inspecteur général, chef du service de l'inspection générale du crédit et des associations agricoles subventionnées, délégué dans les fonctions de chef du service du crédit, de la coopération et de la mutualité agricoles, et de M. Jourdain (Félix), inspecteur principal du crédit et des associations agricoles subventionnées, son adjoint.

Nomination d'inspecteurs généraux de l'agriculture. — Par décret en date du 1er mai 1919 :

MM, Breheret, Guicherd, Dariac (Léonce), inspecteurs de l'agriculture de 1re classe, ont été nommés inspecteurs généraux de l'agriculture de 3e classe.

MM. Cassez, Laurent (Albert), Rolland, Laurent (Félix) et Chappaz, inspecteurs de l'agriculture de 3e classe, ont été nommés inspecteurs généraux de l'agriculture de 4e classe.

Loi sur la réparation des dommages causés par les faits de la guerre. — Nous rappelons aux viticulteurs des régions dévastées que cette loi, très complexe, et qui sera rendue applicable seulement lorsque de nombreux décrets pris sous forme de règlement d'administration publique et de multiples lois spéciales auront été émis, a été publiée au *Journal officiel* du 18 avril. La *Revue* aura certainement à revenir sur ce texte et sur son application.

Le groupe viticole du Sénat. — Le groupe des sénateurs du Midi, renforcé par des représentants des autres régions viticoles, s'est occupé de la question des transports. Les améliorations constatées doivent être énergiquement poursuivies et développées. Il a demandé que tout le matériel de transport soit placé sous le contrôle des Chambres de commerce des régions productrices ; il a réclamé la restitution à leurs propriétaires de tous les wagons-réservoirs qui ne sont pas strictement nécessaires aux besoins de l'Intendance.

Le groupe a demandé qu'aucune autorisation nouvelle d'importation de vins étrangers ne soit délivrée tant que la récolte nationale ne sera pas écoulée.

Il a, enfin, décidé d'attirer l'attention du gouvernement sur les dangers que présentent pour la production nationale les interdictions de consommation votées dans certains pays étrangers.

Le ravitaillement à la Chambre. — L'honorable M. Boret a été appelé par MM. Barthe et Brousse à fournir quelques explications sur le « Scandale des Mistelles ». Cette histoire est assez curieuse pour qu'un député ait appliqué le qualificatif « Caverne » aux services du ravitaillement.

Cette expression est certes un peu vive, mais pour ceux qui ont vu « un peu de près ce qui se passait là » depuis cinq années elle ne dépasse pas leur pensée intime.

Voici le résumé de l'histoire des mistelles : le 20 janvier dernier, un décret contresigné par M. Boret autorisait l'introduction des mistelles; le 10 avril, M. Rameil signalait cette « bizarrerie » à M. Boret, mais les bureaux endormirent, là encore, la vigilance de notre ministre et ce n'est qu'en mai qu'on retira l'autorisation abusive d'introduction.

M. Boret, expliqua avec quelques difficultés, qu'il s'agissait là d'un *coquille ;* le mot mistelle avait été introduit par erreur dans le décret du 20 janvier. Cette coquille ne fut pas vide, à l'instar de celles des plaideurs, pour tout le monde et 150.000 hectolitres de vin en sortirent au grand profit des intéressés à la dite coquille.

Nous avons trop souvent ici signalé les opérations fâcheuses accomplies par les services de l'Intendance et du ravitaillement, notamment (pour ne rappeler que quelques-uns des faits rapportés par nous) en matières de réquisitions de vins, de chevaux, de taxations des pommes de terre, des soufres et des mèches soufrées, des introductions de vins espagnols au titre portugais, etc., etc., pour nous montrer très étonné qu'un scandale éclate autour de toutes ces malheureuses et pénibles aventures, au cours desquelles les deniers des contribuables ont été gaspillés d'une façon lamentable.

M. Boret a promis une enquête ; espérons qu'elle aboutira à des répressions sérieuses, qui ne seront pas de simples deplacements de fonctionnaires, ou quelques démissions acceptées avec une discrétion excessive.

Les tolérances trop bienveillantes de notre ministre du Ravitaillement ont encouragé les auteurs des abus, ils ont poussé leurs agissements jusqu'à l'addition des « coquilles » aux textes qui les gênaient.

Espérons que nous verrons des sanctions énergiques, non seulement pour le fait présent, mais encore pour tous les autres.

Il nous souvient d'avoir été accusé de causticité excessive à propos de nos critiques, nous ne fûmes cependant jamais aussi sévères que les députés à la séance du 28 mai. — LABERGERIE.

Offices agricoles régionaux et départementaux. — Un décret du 25 avril réglemente l'organisation des offices régionaux et departementaux qui doivent servir à l'intensification de la production agricole. (V. *Journal officiel* du 29 avril). Une loi du 22 avril ouvre au ministre un crédit nouveau de 6.400 000 francs pour subventionner ces offices.

Mouvement dans les services de l'Agriculture. — Nous avons signalé d'autre part la nomination de M. F. Laurent au poste de Directeur de l'Agriculture. Par arrêtés ministériels en date du 20 mai, les nominations suivantes ont été decidées :

M. Maurice Lesage, inspecteur général de l'agriculture, est adjoint au directeur pour assurer la marche du service ;

Directeurs de services agricoles : de la Manche, M. Servin ; de Seine-et-Marne, M. Antoine Lecomte ; des Vosges, M. Perette ; du Jura, M. Douaire ; de la Haute-Marne, M. Fourrier ; de la Haute-Garonne, M. Castex ; de l'Ain, M Garapon ; de l'Aube, M. Guille ; du Cantal, M. Geneste ; de la Corse, M. Boyer ; de la Creuse, M. Lavoine ; de la Dordogne, M. Bacon ; de la Drôme, M. Desmoulins ; du Lot-et-Garonne, M. Mahoux ; de la Mayenne, M. Revireux ; de Meurthe-et-Moselle, M. Gay ; de la Meuse, M. Gruet ; de l'Orne, M. Richard ; des Pyrénées-Orientales, M. Soursac ; de la Haute-Marne, M. Charbonnel ; de la Haute-Savoie, M. Cabane ; de la Vienne, M. Garnier ; de l'Yonne, M. Chavard.

Cercles non glissants. — Un inventeur allié, William Fairclough, a créé des cercles de tonneau à saillies internes qui les empêchent de glisser lorque le tonneau se dessèche. La saillie a la forme d'un tétraèdre avec obliquité douce du côté du ventre du fut et arête vive du côté du bout. Ces cercles peuvent donc glisser pour être serrés, non pour être desserrés. — P. L.

Algues de l'étang de Thau. — M. Fongès-Diacon a présenté à l'Académie des Sciences d Montpellier une note sur l'utilisation des Algues de l'Etang de Thau de Thau (Zoostères). En séchant leur poids tombe de 100 à 21. Leur incinération donne 41 % de cendre renfermant moitié de sels solubles. La teneur en potasse de ces cendres est de 6 %, la teneur en acide phosphorique est à peine de 5 %. Néanmoins, ces algues constituent un excellent engrais organique dans les sables du littoral Leur pauvreté en iode ne permettrait pas l'extraction industrielle comme celle des « goémons » de Bretagne qui appartiennent, d'ailleurs, à des espèces différentes. La richesse en potasse des algues sèches est cinq fois plus grande que celle d'un fumier moyen et la teneur en phosphate est comparable. — P. L.

Bibliographie. — *Annales de l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.* — Le tome XVI de ces Annales publie une étude de M. G. Arnaud sur les *Astérinées* ou fumagines astérinoides, champignons parasites à mycélium superficiel et un travail de M. Fr. Bernard sur l'Afrique du Nord française étude économique). Un vol. in-4°, 320 pages, Coulet et fils, éditeurs, à Montpellier.

— *Annales de l'Institut national agronomique.* — Le programme du fascicule qui vient de paraître comporte : une biographie de M. Achille Müntz, par M. A.-Ch. Girard ; une biographie de M. Alfred Mallèvre, par M G. Wéry ; une nouvelle étude sur les Tracteurs agricoles, par M. Max Ringelmann ; enfin, une étude sur l'organisation scientifique de l'Agriculture aux colonies, par M. G. Wery. Edité 16, rue Claude-Bernard, à Paris.

— *La Filoxera en los vinedos reconstituidos de Navarra*, par A. Azanza, de l'Ecole de viticulture et d'œnologie de Reus à Pampelune, Imprimerie de la *Accion social*, José Alonzo. Un vol. in-16 de 150 pages.

— *La Vie à la Campagne.* — *La Vie à la Campagne* reparaît mensuellement ; son numéro d'avril, illustré de 75 gravures démonstratives, prouve que la célèbre *Revue, pratique avant tout*, resoud tous les problèmes de la Rénovation rurale, La *Vie à la Campagne* est plus que jamais l'indispensable conseiller de quiconque veut gagner de l'argent dans : cultures, élevages, industries rurales, et mener une vie large et agréable à la campagne. Et ses collaborateurs experts donnent gratuitement dans ses consultations tous renseignements sur les questions embarrassantes qui se posent chaque jour. Demandez la notice gratuite à Hachette et Cie, 79, boulevard Saint-Germain, Paris-VIe.

COURS DES VINS

PARIS. — Vins rouges du Midi, 130 à 150 francs l'hectolitre; vins blancs, 170 et 190 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 315 à 370 francs, blanc 400 à 425 fr. et le litre de 1 fr. 45 à 2 fr. 50. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 70 francs : vin de table, rouge 1er choix, 370 francs; 2e choix, 360 francs; 3e choix, 340 fr.; vin blanc de comptoir, 430 à 440 francs; piccolo et vin de carafe, 400 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 francs.

MIDI. — *Nîmes* (26 *mai*) : Aramons, 7° à 9°, 75 à 86 francs l'hectolitre; Montagne, 88 à 92 francs; Montagne supérieur, 94 à 98 francs. Blancs, Picquepoul et Clairettes, 105 à 120 francs; Costières, 100 à 105 francs; Aramon blanc, 95 à 105 francs. Alcools troix-six bon goût, 86°, 850 francs; eaux-de-vie de marc, 52°. 400 francs; vin à distiller, 6 francs à 6 fr. 50 le degré.

Montpellier (27 *mai*). — Vins rouges, 8° à 10°, 80 à 90 francs; Montagne, 92 à 94 fr.; rosé, 90 à 105 francs; blanc, 105 à 120 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 850 francs; marc à 86°, manque; eau-de-vie à 52°, 550 francs; eau-de-vie de marc à 52°, manque. — Offres d'achat sur souches, 60 à 65 francs, refusées.

Perpignan (1er *juin*). — De 76 à 100 francs suivant qualité.

Béziers (30 *mai*). — Vins rouges de 83 à 100 francs; vins rosés de 85 à 100 fr.; vins blancs de 105 à 125 francs. Trois-six de vin 86°, 850 francs; eaux-de-vie de Béziers 52°, 525 francs; trois-six de marc 86°, fait défaut; eau-de-vie de marc 52°, fait défaut.

ALGÉRIE. — Cote officielle de la Chambre d'Alger (1er juin). — Vins algériens nus, quai Alger : 65 à 78 francs suivant degré; blancs, 70 à 87 francs.

SUD-OUEST. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.100 à 1.200 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.300 à 1.500 francs le tonneau; grands vins blancs aux environs de 6 000 francs, les Yquem revendus à 10.000 francs; vins rouges, bourgeois, 2.400 à 2.600 francs; 3.000 et 3.500 francs pour les troisièmes et seconds crus. — *Dordogne :* de 1.050 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1.400 à 1.600 francs. — *Charentes :* 220 à 230 francs la barrique; grande Champagne, le degré distillation à 11 fr. 25. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 225 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 225 à 275 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 francs la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 fr. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 100 à 120 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 105 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 90 à 110 francs; les blancs, de 100 à 110 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 100 à 115 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 110 à 120 francs l'hectolitre.

EST. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 375 à 400 francs; vins fins, 1.000 à 2.000 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 200 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 350 à 450 francs. — *Beaujolais :* 340 à 360 francs la pièce pour les ordinaires et 360 à 410 francs pour les supérieurs. — *Mâconnais :* les 1918, 300 à 370 francs la pièce pour les vins communs et 350 à 400 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 375 à 500 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 160 à 180 francs; les Arbois, de 175 à 200 francs; blancs, de 180 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 300 à 320 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 180 à 200 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 200 à 220 francs. — *Savoie :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs. — *Champagne :* Ay, 1.400 fr. à 1.500 francs la pièce; Avenay, 900 francs; Vertus, 1.200 francs; Bouzy, 1.500 fr. (cuvée), soit 4 francs le kilogramme de raisin.

CENTRE et OUEST. — *Anjou :* Vins rouges, 250 à 300 francs pour les ordinaires et 300 à 400 francs pour les cuvés; vins blancs, de 225 à 400 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 350 à 400 francs et 400 à 500 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 225 à 250 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 230 à 300 fr. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 100 à 150 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 130 francs l'hectolitre. — *Allier :* 280 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre.

Céréales. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr. les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. ; méteil, 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, libérée de la taxe. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 58 fr. 38. Chicago, incoté ; Buenos-Ayres, 31 fr. 05.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 140 à 170 fr. les 100 kilogrammes. — Pommes de terre, de 22 à 32 fr. les 100 kilogrammes, gare départ. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité — Petits pois : 150 à 180 fr. — Haricots verts, 250 à 330 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 100 à 110 fr. ; paille d'avoine, 95 à 105 fr. ; foin, 240 à 250 fr. ; luzerne 250 à 260 fr. — Caroubes, 53 fr. — Graines (marque B) de trèfles, 500 francs ; de luzerne, 350 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* 465 à 470 fr. les 100 kgr. *Lin :* 430 fr — *Colza :* 550 fr. — *Arachides :* 405 à 410 fr. (Marseille). — *Suifs :* 250 à 280 fr. — *Miels :* Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, 900 francs ; Trois-six, Midi, à 86°, 850 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 170 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. à 12 fr 50. — Veaux, 6 fr. 10 à 10 fr. — Moutons, 4 fr. à 11 fr. — Porcs, 5 fr. à 10 fr.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels au n° 1299. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 31 fr. ; superphosphate minéral 16/18, 26 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 25 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, détaxés : arachides 71 fr 50 a 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 500 à 1.500 fr. — Cerises du Var, 200 à 370 fr. les 100 kgr. — Fraises d'Hyères, 5 à 9 fr. la corbeille. — Noix, 100 à 180 fr. — Oignons, 90 a 150 fr. — Asperges, 150 à 200 fr. les 100 kgr. — Artichauts du Midi, le cent, 50 à 70 fr. — Ail 180 a 200 fr. — Carottes, 20 à 30 fr. Navets, 100 à 110 fr. — Choux nouveaux, 20 à 30 fr. le cent. — Citrons, 30 à 90 fr. — Amandes, 200 à 350 fr

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du 25 au 31 mai 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	24 »	9 »	16. 5	»
Lundi.....	24 »	13 »	18. 5	»
Mardi.....	22 »	9 »	15. 5	»
Mercredi..	21 »	7 »	14 »	»
Jeudi	22 »	9 »	15. 5	»
Vendredi..	25 »	11 »	18 »	»
Samedi....	26 »	14 »	20 »	»
STRASBOURG				
Dimanche.	22 »	7 »	14. 5	»
Lundi.....	21 »	11 »	16 »	»
Mardi.....	22 »	8 »	15 »	»
Mercredi..	22 »	6 »	14 »	»
Jeudi.....	20 »	7 »	13. 5	»
Vendredi..	24 »	8 »	16 »	»
Samedi....	25 »	10 »	17. 5	»
LYON				
Dimanche.	25 »	12 »	18. 5	»
Lundi	25 »	14 »	19. 5	»
Mardi.....	24 »	11 »	17. 5	»
Mercredi..	25 »	11 »	18 »	»
Jeudi.....	23 »	9 »	16 »	»
Vendredi..	27 »	11 »	19 »	»
Samedi....	21 »	13 »	17 »	2
MARSEILLE				
Dimanche.	27 »	12 »	19. 5	»
Lundi....	24 »	14 »	19 »	»
Mardi.....	24 »	11 »	17. 5	»
Mercredi..	24 »	12 »	18 »	»
Jeudi.....	27 »	10 »	18. 5	»
Vendredi..	24 »	11 »	17. 5	»
Samedi....	23 »	14 »	18. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
TOULOUSE				
....25....	25 »	10 »	17. 5	»
....26....	25 »	12 »	18. 5	»
....27....	26 »	12 »	19 »	»
....28....	25 »	12 »	18. 5	»
....29....	23 »	12 »	17. 5	»
....30....	23 »	13 »	18 »	»
....31....	22 »	11 »	16. 5	13
BORDEAUX				
....25....	» »	» »	» »	»
....26....	» »	» »	» »	»
....27....	» »	» »	» »	»
....28....	» »	» »	» »	»
....29....	26 »	13 »	19. 5	»
.... 30....	25 »	13 »	19 »	11
....31....	19 »	10 »	14. 5	13
NANTES				
... 25....	21 »	8 »	14. 5	»
....26....	23 »	9 »	16 »	»
....27....	23 »	12 »	17. 5	»
....28....	24 »	12 »	18 »	»
....29....	23 »	9 »	16 »	»
....30....	25 »	14 »	19. 5	4
....31....	23 »	13 »	18 »	9
ALGER				
....25....	20 »	14 »	17 »	»
....26....	23 »	16 »	19. 5	»
....27....	23 »	15 »	20 »	»
....28....	24 »	17 »	20. 5	»
....29....	30 »	18 »	24 »	»
....30....	25 »	16 »	20. 5	»
....31....	24 »	16 »	20 »	»

Le Gérant P Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE — **LAINE**

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN **TABLETTES**
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX 10 FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 tabl. pour 50 hectolitres.

EN **POUDRE**
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX 12 FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 doses pour 50 hectolitres

EN **SOLUTION**
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX 5 FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 doses pour 50 hectolitres
(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B — S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

VINIFIEZ AVEC

LES **LEVURES LARROCHE** — ET LE **PHOSPHISULFOL** Solution Sulfureuse Nutritive

AUGMENTATION DE : *Alcool, Bouquet, Conservation* — *Extrait, Couleur, Limpidité*

12 ans de Succès — *10 Millions d'Hectos traités*

Brochure Gratuite
LABORATOIRES LARROCHE TOULOUSE

POUR LA VIGNE

Une seule PROVENANCE d'instruments est TOUT INDIQUÉE

OUTILLAGE MATÉRIEL AGRICOLES — OMA

Exiger cette Marque partout et toujours

Les cultivateurs à dents flexibles	OMA
Les bineuses rigides	OMA
Les bineuses flexibles	OMA
Les pulvérisateurs	OMA
Les soufreuses, etc.	OMA

La Bineuse MARAICHÈRE

La Butteuse MARAICHÈRE

DEMANDER PROSPECTUS (L.O.M.) à la Société français

OUTILLAGE ET MATÉRIEL AGRICOLES, 217, Rue Saint-Honoré, PARIS

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. 9, *Rue Richepanse*, 9 — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, **PARIS** *(18e arrondt)*

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULES**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 ‰ d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

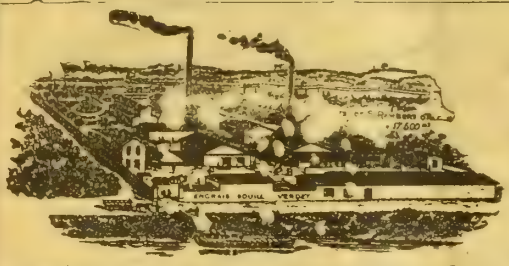
MAISON D. MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091. En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre. Réelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.



ENGRAIS

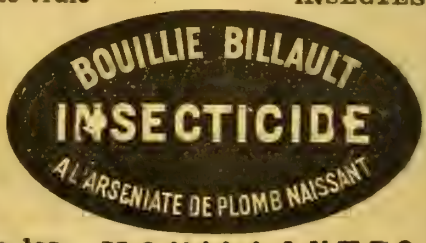
Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORTS

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France

FONDÉE A VIENNE EN 1855 — Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné, Échantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

LA COCHYLIS

VAINCUE

par la

COCHYLOSE

USINES

JULLIAN FRÈRES

BÉZIERS

LES FILS de M. JULLIAN AINÉ, Successeurs

PRESSE CONTINUE "OBERLIN"

La plus parfaite des Presses continues existant sur le marché.

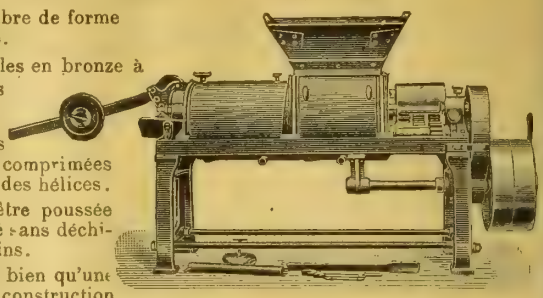
Parce que : Elle possède une chambre de forme bicylindrique à volume variable.

Parce que : Ses deux hélices jumelles en bronze à mouvement contraire sont à pas inverse et différentiel.

Parce que : Elle n'a pas de disques dentés ou étoilés, les masses comprimées cédant à la poussée longitudinale des hélices.

Parce que : La pression peut y être poussée jusqu'à 2000 kg par décim. carré sans déchirer les râfles ni écraser les pépins.

Parce que : Elle peut épuiser aussi bien qu'une presse hydraulique grâce à sa construction très robuste.

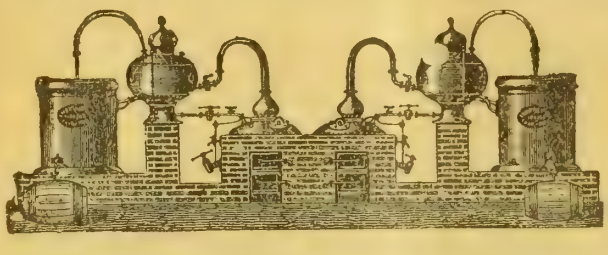


SOCIÉTÉ LYONNAISE DE CONSTRUCTION DE MACHINES AGRICOLES
Anciens Établissements S. PLISSONNIER, 234, Cours Lafayette, LYON

ENDRIVET FILS

Constructeur, **JONZAC** (Ch^te-Inf^re)

MAISON FONDÉE EN 1820



SPÉCIALITÉ D'APPAREILS CHARENTAIS
BREVETÉ S.G.D.G.
pour la fabrication des eaux-de-vie et Cognacs.

DISTILLERIE A FEU NU ET A LA VAPEUR
Appareils spéciaux pour la distillation de lie.

POLY-SULFURES ALCALINS

CONTRE L'OÏDIUM, LE MILDIOU,
L'ACARIOSE (COURT-NOUE),
les INSECTES

en solution simple ou combinés
aux sels de cuivre.

L^D Hugounenq & Co - LODEVE (Hérault)

FAFEUR FRÈRES,

CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VIN à courant continu, à bras et au moteur. — **ROBINETTERIE**
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à haute vitesse pour moteurs rapides.

Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

RADIOLEVURES

OU

MULTILEVURES

Radioactives Jacquemin

PRÉPARÉES A

LA CLAIRE, à **Morteau** (Doubs)

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool

Maximum de bouquet

Maximum d'amélioration

Maximum de plus-value

Clarification rapide

Goût de terroir supprimé

Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN**, O ✠, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZÉVILLE**, près **Nancy**.

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE

Par P. VALA et PACOTTET. — Prix : **3 francs.**

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et
TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { longueur 3m 70
largeur 0m 90 sans crampons
largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN
Par J. Bertrand. — Prix : 5 fr.

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements **TECHNIQUES** *et* **PRATIQUES** *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES
PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.
BÉZIERS (Hérault)

USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE
ENGRAIS CHIMIQUES
SULFATE DE CUIVRE
Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE
SKAWINSKI

L'ETOILE
Poudre Médocaine pour faire la ouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS
TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS
pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne

J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

LABORATOIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Directeur : Charles MENDÈS, ingénieur agronome

Télég. : Essodeux-Paris. *Téléphone : Nord 45-29*

133, Avenue Jean Jaurès — PARIS

Seule Maison au Monde
faisant uniquement sa spécialité de

L'ANHYDRIDE SULFUREUX (SO^2)

garanti chimiquement pur

(*Acide sulfureux anhydre*)

En bonbonnes acier légères de 100, 50 et 25 kilos

Amélioration de la fermentation, augmentation du degré alcoolique (1/2 à 1°)

SOLUTION LÉGALE

(*Fabrication exclusive du Laboratoire*)

Justifiant d'un Certificat du Service de la Répression des Fraudes

Notices et Renseignements franco sur demande

LA "CIANAMIDE"

L'ENGRAIS AZOTÉ PAR EXCELLENCE

sera mise à nouveau à la disposition de l'Agriculture pour la campagne d'Automne 1919

CULTIVATEURS ! !

En attendant qu'il puisse vous être rendu, documentez-vous sur ce merveilleux fertilisant et demandez la notice gratuite à :

LA CIANAMIDE, 25, RUE DE CLICHY, 25, **PARIS**

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC

DORDOGNE

Grandes CULTURES de tous VÉGÉTAUX

VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Les Établissements POULENC Frères

92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

INSTITUT DE RECHERCHES SCIENTIFIQUES ET INDUSTRIELLES
MALZÉVILLE, près NANCY

AMÉLIORATION DES VINS

(FERMENTATION, QUALITÉ, CONSERVATION)

par Sulfitage de la Vendange et des Moûts

AVEC LE

BIO-SULFITE JACQUEMIN

INVENTION G. GIMEL, BREVETÉE S. G. D. G.

SULFITAGE & PHOSPHATAGE SIMULTANÉS

PRODUIT APPROUVÉ PAR LA LOI

RÉSULTATS MERVEILLEUX de l'emploi du Bio-Sulfite sur plus de 10 MILLIONS D'HECTOLITRES DE VIN

Emploi de l'Acide Sulfureux et du Bio-Sulfite en Vinification.

L'emploi de l'acide sulfureux en vinification se répand de plus en plus.

Avantages. — Les *avantages du sulfitage* peuvent se résumer ainsi :

Augmentation du degré alcoolique du vin ;
— du corps et de la nervosité ;
— de la couleur ;
— du bouquet ;
Vinification plus vite terminée ;
Clarification accélérée ;
Vieillissement plus régulier ;
Accroissement de la valeur commerciale ;
Meilleure tenue et meilleure conservation à l'abri des maladies et des retours de fermentation, suppression des casses.

On ne peut mieux fixer l'esprit sur la valeur de cette méthode de vinification qu'en publiant les passages suivants de l'article de **M. Bouffard**, professeur d'œnologie à l'Ecole nationale d'Agriculture et de Viticulture de Montpellier, paru dans le numéro exceptionnel de la *Revue de Viticulture* du 13 février 1913 :

« L'addition à la cuve d'acide sulfureux, « le sulfitage de la vendange, est devenu, « dans le Midi de la France surtout, la mé- « thode de vinification par excellence. « C'est par millions d'hectolitres que l'on « compte les vins sulfités, et leurs qualités

« reconnues unanimement par les produc-
« teurs et consommateurs rendent de
« moins en moins nombreux les produits
« défectueux ou malades.

« Le sulfitage se suffit à lui-même, mais
« plus probants encore seront ses effets si
« on lui adjoint le levurage. Ces deux trai-
« tements, en se prêtant un mutuel appui
« et en se complétant, constituent dans
« leur ensemble une **méthode de vini-**
« **fication des plus remarquables.**

« En résumé, le sulfitage dont en quel-
« que sorte on vient de faire l'apologie, en
« se substituant à des pratiques vinicoles
« toujours discutées comme le plâtrage,
« acidification, etc., apparaît, dans l'art de
« faire le vin, comme une des dernières et
« plus précieuses conquêtes ».

Sous une plume aussi autorisée, une pareille appréciation ne peut être discutée et se passe de commentaires.

Le Bio-Sulfite Jacquemin.

Composition. — Se présente sous forme liquide, de couleur jaune safran. Densité : 1.200 environ. Le litre pèse donc environ 1.200 gr. C'est un produit à base de **glycérophosphate d'ammoniaque**, renfermant **20 % d'acide sulfureux provenant de l'acide sulfureux anhydre pur.** Le *dosage du produit est constant* et sa forme liquide *dispense de toute préparation.*

Bio-sulfite signifie étymologiquement *sulfite vital* ou *sulfite nutritif.* La matière nutritive est constituée par le glycérophosphate d'ammoniaque.

Le Bio-sulfite remplace avec avantage le sulfitage et le phosphatage de la vendange.

En vinification, les deux opérations de sulfitage et de phosphatage sont faites jusqu'alors séparément, sans observer aucun rapport de doses. Des recherches faites dans nos laboratoires nous ont montré que les *levures* résistent d'autant mieux à l'intoxication produite par l'acide sulfureux qu'elles sont cultivées en milieu plus nutritif.

Il y a lieu d'augmenter le phosphatage proportionnellement à la dose d'acide sulfureux employée, ce qui s'opère automatiquement par l'usage du *Bio-sulfite.*

La teneur du Bio-sulfite en acide sulfureux est stable.

Nous avons choisi comme solution nutritive le glycérophosphate d'ammoniaque pour les raisons suivantes :

1° Le glycérophosphate d'ammoniaque est meilleur que les phosphates pour la nourriture et l'évolution des *levures*, par conséquent pour la *bonne marche et la rapidité de la fermentation.*

2° L'acide glycérophosphorique existe dans les moûts et dans les vins et constitue la presque totalité de leur phosphore organique.

L'addition de *Bio-sulfite* ne fait donc qu'*enrichir* le moût en cet élément qu'il renferme à l'état naturel, mais souvent en dose trop faible pour mener à bien sa propre fermentation. D'ailleurs, le *sulfitage simple* favorise déjà une plus grande dissolution de ces principes phosphorés, dont la teneur des vins varie encore suivant la plus ou moins longue durée de macération à la cuve et suivant d'autres facteurs de la vinification.

Les glycérophosphates sont contenus dans les vins en quantité d'autant plus élevée que ceux-ci sont plus corsés, plus vieux et meilleurs, en même temps que plus réconfortants pour le consommateur.

Au point de vue de l'hygiène alimentaire, l'addition de glycérophosphate doit être préférée à celle des phosphates d'ammoniaque, de soude, ou de chaux.

Pas un viticulteur n'a constaté de maladie dans les vins bio-sulfités, dont la conservation est ainsi assurée.

Le vin n'a ni dureté, ni amertume.

Au contraire, les divers *phosphates de chaux*, les *superphosphates*, présentent des inconvénients, outre qu'ils ne sont pas suffisamment nutritifs, n'apportant qu'un

seul élément utile, le phosphore, mais à l'état de phosphore minéral peu assimilable par les levures naturelles ou sélectionnées qui, mal nourries, végètent avec difficultés et n'arrivent que très lentement à consommer les dernières traces de sucre du vin : *celui-ci peut rester doucereux, accident qui n'arrive jamais avec le Bio-sulfite*, bien employé à la dose voulue.

Enfin, la chaux présente l'inconvénient très grave de précipiter l'acide tartrique du vin à l'état de tartrate de chaux insoluble et **d'appauvrir le vin en acide tartrique.**

En résumé, il faut donner la préférence au Bio-sulfite qui a fait ses preuves étant employé par les viticulteurs **depuis sept années**, avec entier succès sur plus de **sept millions d'hectolitres de vin.**

Les vins Radio-levurés et Bio-sulfités s'éclaircissent avec la plus grande rapidité et peuvent se vendre avantageusement 15 jours après les vendanges.

Approbation légale du Bio-Sulfite.

Le Bio-sulfite est un des rares produits ayant l'**approbation de la loi.**

Le chef du Service de la répression des Fraudes au ministère de l'Agriculture, M. Roux, a, par sa lettre du 3 mai 1911, **formellement autorisé** l'emploi du *bio-sulfite* pour le sulfitage de la vendange et des moûts.

Cette lettre est intégralement reproduite dans la brochure complète qui est envoyée gratuitement sur demande à M. Jacquemin, à Malzéville.

Nous conseillons vivement aux viticulteurs la lecture de cette brochure, **où ils trouveront d'intéressants détails sur toutes les nombreuses applications du Bio-Sulfite** pour le sulfitage des vins rouges, blancs et rosés, pour les vinifications spéciales, pour modérer l'élévation de température à la cuve dans les pays chauds, pour la préparation des vins doux et liquoreux, pour le mutage et la conservation des moûts et des vins à 5° d'alcool, etc.

Action du Bio-Sulfite sur la Fermentation.

STÉRILISATION, SÉLECTION DES GERMES, ACTION CHIMIQUE.

L'acide sulfureux, ajouté aux moûts ou à la vendange, pasteurise ceux-ci pendant un temps plus ou moins long sans amener la destruction des levures elliptiques qui sont les bonnes races de fermentation. Mais les autres germes sont très sensibles à l'action de cet antiseptique et sont endormis beaucoup plus profondément. Certains même sont détruits.

L'acide sulfureux ainsi ajouté se combine petit à petit et perd son pouvoir antiseptique ; dès que celui-ci a disparu, les germes reviennent à la vie, mais ce sont les moins endormis qui se remettent le plus rapidement en réveil et en évolution.

Les levures elliptiques qui y résistent le mieux se développent les premières et sont placées dans les meilleures conditions pour occuper tout le milieu et anéantir tous les autres microbes, germes de mauvaise fermentation ou de maladie.

L'acide sulfureux produit donc une sélection des meilleurs ferments contenus dans les moûts. Il élève le degré alcoolique des vins et leur teneur en extrait sec (2 à 3 grammes par litre). Il augmente la coloration des vins rouges et leur clarification (remplaçant ainsi avantageusement le plâtrage ou le phosphatage au biphosphate de chaux), il augmente enfin leur acidité fixe et réduit leur acidité volatile (parce qu'il élimine les ferments sauvages); il assure leur conservation.

L'action du Bio-Sulfite est complétée très avantageusement par le levurage à l'aide des Multilevures et Radio-levures de La Claire, qui se trouvent ainsi

dans un milieu stérilisé favorable à leur reproduction et au développement de toutes leurs qualités d'amélioration.

Aux vins blancs, le **Bio-Sulfite** procure les mêmes avantages, **encore plus accentués**, il les met à l'abri du jaunissement et leur donne plus de fraîcheur, de fruité, de finesse et de moelleux.

Utilité de l'emploi régulier du Bio-Sulfite chaque année.

Il est indispensable de faire usage du Bio-sulfite quels que soient l'état de la vendange et la température.

1° *En année chaude et avec vendanges saines.* Il faut craindre la rareté des levures, la lenteur des fermentations (exemple 1912), le développement à la cuve des ferments de maladies en raison de la température élevée, du manque d'acidité et de tannin des moûts, et de leur haute teneur en sucre. Avec le Bio-sulfite, on augmente l'acidité fixe et œnotannique, l'extrait sec, on réduit l'acidité volatile au minimum, on évite tous les inconvénients ci-dessus et on préserve les vins de la piqûre, de la mannite et de la casse.

2° *En année assez bonne*, le sulfitage améliore la qualité et la porte au maximum. C'est dans ces circonstances moyennes que l'on se rend mieux compte de la différence de qualité entre vins bio-sulfités et vins témoins, et c'est aussi en année moyenne que la qualité est plus appréciée du commerce qui n'hésite pas à payer cher les bons vins.

3° *En année mauvaise et avec des vendanges avariées*, le sulfitage est indispensable pour obtenir un vin marchand, de bonne constitution, clair, bien coloré et non sujet à la casse, à la tourne et aux troubles de toute nature.

Accidents de Refermentation.

Certains viticulteurs ont à se plaindre de ce que le sulfitage avec le métabisulfite de potasse ou avec l'acide sulfureux liquide anhydre leur donne parfois des fermentations languissantes, ne s'achevant pas complètement. Cela tient à ce que les levures naturelles ou sélectionnées souffrent de la présence de l'acide sulfureux et, si la température et l'aération à la cuve ou dans les foudres ne sont pas convenables, le vin renferme encore, au moment du décuvage, quelques grammes de sucre qui suffiront à donner des refermentations au printemps ou à l'été suivants.

Cet **inconvénient est radicalement évité avec le Bio-sulfite** et c'est une raison de plus pour l'employer de préférence au métabisulfite ou à l'acide sulfureux liquide. Plus de refermentations à craindre avec le Bio-sulfite. Ce produit apporte dans le vin *un aliment pour la levure* qui supporte alors, grâce à sa meilleure nutrition et sans que sa vitalité soit affaiblie, la présence de l'acide sulfureux. La levure est plus active et transforme entièrement le sucre, ce qui évite toute refermentation possible.

Supériorité du Bio-Sulfite

En résumé, l'emploi du Bio-sulfite à la vinification par simple sulfitage ou par sulfitage et levures sélectionnées est conforme à la loi et présente les **précieux avantages suivants** :

1° La solution est toute préparée pour l'emploi : Pas de pesée ni de solution titrée à faire. On répartit simplement le Bio-sulfite sur la vendange ou dans les moûts.

2° Sa teneur en acide sulfureux est constante, alors que le métabisulfite de potasse varie constamment comme dosage.

3° Le Bio-sulfite permet le sulfitage jusqu'à la dose de 45 grammes d'acide sulfureux à l'hecto, alors que légalement l'emploi du métabisulfite est limité à 10 gram-

mes d'acide sulfureux par hecto, dose notablement insuffisante dans de nombreux cas.

4° Le Bio-sulfite réalise un perfectionnement dans la pratique du sulfitage, car en apportant dans le vin une matière nutritive (*le glycérophosphate d'ammoniaque*), il augmente la résistance des levures et la rapidité de fermentation en supprimant les accidents de non-fermentation, dus soit à une température trop basse, soit à un léger excès d'acide sulfureux employé.

L'acide sulfureux liquide anhydre pur liquéfié sous haute pression, est d'un maniement très délicat et nécessite l'achat et la manipulation d'appareils de dosage.

En vinification, les solutions d'acide sulfureux, comme le Bio-sulfite, sont seules pratiques, parce qu'elles sont d'un emploi facile, sans appareil de dosage, et parce qu'elles permettent de faire légalement un sulfitage à dose assez élevée, pouvant atteindre jusqu'à 45 grammes d'acide sulfureux par hecto, alors que l'emploi des bisulfites alcalins est limité à 10 grammes d'acide sulfureux par hecto.

Doses moyennes de Bio-sulfite à employer sous tous les climats (sans tenir compte de la température) :

1 litre par 20 hectos dans les vins rouges.
— 14 à 16 hectos dans les vins blancs,
soit 60 kilos par 1.000 hectos vin rouge.
75 — 1.000 — vin blanc.

Mode d'emploi.

Le mode d'emploi est très simple. Il suffit de mélanger 1 litre de Bio-sulfite à 5 litres d'eau ou de moût, puis de répartir ce mélange sur les comportes ou à la cuve (par couches successives) ou dans les moûts blancs et rosés dès leur sortie du pressoir.

Une brochure complète sur le **Bio-sulfite** et divers imprimés donnant les attestations de nombreux viticulteurs qui font usage du Bio-sulfite régulièrement depuis huit ans, sont envoyés *gratuitement* sur demandes adressées à :

M. G. JACQUEMIN, ✠ O,
Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques,
à **Malzéville** (Meurthe-et-Moselle).

Les Radio-Multilevures de La Claire

A diverses reprises nous avons fait allusion aux **Multilevures** et **Radiolevures** de La Claire, dont l'emploi est recommandé par les œnologues les plus éminents pour amorcer la fermentation aux vendanges et pousser au plus haut degré l'amélioration des vins, comme bouquet, alcool et finesse de qualité.

Une brochure illustrée de 48 pages sera envoyée gratuitement sur demande : elle donne des renseignements détaillés sur les nouvelles *Radio-Multilevures Jacquemin* et la facilité de leur mode d'emploi *par simple mélange à la vendange : sans aucune manipulation préalable. Avec ces levures perfectionnées, les levains et pieds de cuves sont devenus inutiles.*

Adresser les demandes à **M. G. Jacquemin**, à **Malzéville**.

JUIN 1919

NOUVEAUX PRIX et CONDITIONS DE VENTE du BIO-SULFITE

Par suite de l'énorme hausse des matières premières, les anciens prix du Bio-sulfite ont dû être augmentés de 75 % et fixés ainsi qu'il suit (à moins de nouvelle hausse sur le cours des matières premières) :

L'expédition est faite de Malzéville en litres et bonbonnes de poids et capacités suivantes :

	Prix, emballage compris.
1 litre, contenant environ **1.200 gr de Bio-sulfite**	**6 fr. 25**

Bonbonne de

2kg., soit	**1 litre 2/3**	env.	**10 fr. 50**
3 —	**2 litres 1/2**	—	**15 fr. 50**
4 —	**3 litres 1/3**	—	**20 fr. 50**
5 —	**4 litres 1/5**	—	**25 fr. 25**
6 —	**5 litres**	—	**30 fr. »**
7 —	**6 litres**	—	**34 fr. »**

Franco gare par postal pour la France.

Bonbonne de

12 kg., soit	**10 litres**	env.	**45 fr.**
30 —	**25 litres**	—	**105 fr.**
60 —	**50 litres**	—	**200 fr.**

Port à la charge de l'acheteur.

Fûts de 240 à 250 kg. environ, ou en **4 bonbonnes de 60 kg.** à notre choix : **3 francs le kg.** franco d'emballage et de port en petite vitesse.

Adresser les commandes à M. Jacquemin, à Malzéville, ou aux agents accrédités.

Pour toutes commandes dépassant 100 kilos, nous expédions franco d'emballage et de port en petite vitesse pour toutes les gares françaises et au port d'embarquement pour les colonies et l'étranger.

Pour les bonbonnes de 12, 30, et 60 kilos, et pour les fûts, *l'expédition sera toujours faite en petite vitesse*, **sauf ordre formel de l'acheteur.** Lorsque, sur la demande de l'acheteur, l'envoi sera fait en *grande vitesse*, ce sera toujours en port dû, mais nous ferons une bonification sur la facture du prix du port en petite vitesse si la commande dépasse 100 kilos.

Vu les retards apportés dans la livraison des colis postaux, les clients qui désirent l'envoi en **grande vitesse** (ce qui est le mode d'envoi le plus rapide) *et non en postal*, sont priés de le préciser. Nous expédions alors en *port dû*, mais déduisons le postal sur la facture.

Pour une première commande, prière de donner des références ou d'envoyer un mandat. Pour les envois contre remboursement, on ajoutera 1 franc à la facture pour frais de retour d'argent, si l'envoi se fait par postal, et 1 fr. 50 si l'envoi se fait par petite ou grande vitesse.

Pour les factures au-dessous de 20 fr., dont nous n'aurons pas reçu le montant avant le 15 du mois suivant, nous ferons traite à la fin de ce même mois, sans nouvel avis, en ajoutant 75 centimes pour frais de recouvrement.

Tous ces prix, sauf hausse sensible sur le cours des matières premières.

Nous invitons les clients à nous remettre leurs commandes le plus tôt possible, livrables à la date qu'ils indiqueront à leur choix, ceci pour éviter tout retard dans les moments de presse.

La durée de conservation du Bio-sulfite est indéfinie. Ce produit ne subit pas d'altération dans des récipients bien bouchés. On peut donc commander longtemps avant les vendanges.

Adresser toutes les commandes, envois d'argent, demandes de renseignements, etc., à

M. G. JACQUEMIN, ✠ O
Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques,
à **Malzéville** (Meurthe-et-Moselle).

Avis important

Toutes les commandes de BIO-SULFITE doivent être adressées à M. Jacquemin, à MALZEVILLE, ou aux agents accrédités.

Toutes les commandes de RADIOLEVURES ou MULTILEVURES doivent être adressées exactement à La Claire, à MORTEAU, ou aux agents accrédités.

Toute interversion d'adresses produirait un retard d'*au moins trois jours* dans l'expédition.

Prière de donner *exactement* toutes les indications. Car les ordres complets et précis *sont exécutés en premier*. Le mieux est de remplir bien complètement nos bulletins de commandes.

On peut adresser les commandes au Correspondant de l'Institut de Recherches Jacquemin.

Des **Dépôts de Bio-Sulfite** existent dans chaque région viticole.

Sulfatage, Soufrage
ET
Traitement Insecticide
EN
Une seule Opération
PAR LA
Bouillie U. U. Jacquemin
Cupri-Sulfi-Formolée
Invention de G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résultats chaque année **depuis 1907**, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture

Nouvelle Bouillie U. U. Pyridinée

Il faut lire la grande brochure illustrée
" **Traitements rationnels** de la **Vigne** et de toutes les **Plantes cultivées** ".
Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

Envoi gratuit.

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'Institut* **La Claire** à
L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy.

Multilevures ET Biosulfite
JACQUEMIN SUCCÈS COMPLET
aux Vendanges
Amélioration générale du Vin
Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée

Brochures gratuites sur les **Radiolevures La Claire**.
Demandez également renseignements sur les levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes, etc.), sur la **Bouillie** anticryptogamique *cupri-sulfi-formolée* et sur le nouvel **Engrais** intensif le **Plasmin-Jacquemin**.

à l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. JACQUEMIN)
MALZÉVILLE, près Nancy

MAISON RECOMMANDÉE

M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser 5, boul. Saint-Germain **HOTEL PRIVÉ.**

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant, O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, CARPENTRAS (Vaucluse)

qui récoltent chaque année des quantités importantes de

PLANTS GREFFÉS, PLANTS RACINÉS, BOUTURES; PRODUCTEURS DIRECTS

de diverses variétés

Souscription ouverte pour plantations Automne 1919 — Printemps 1920

ANALYSE DES TERRAINS. — DEMANDEZ LE CATALOGUE

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1.50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

L'Engrais le plus puissant, c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

14 USINES

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone | 1.31 / 4.47

Maison L.-A. ANGIBAUD *Fondée en 1877*

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

SEUL FABRICANT

LA ROCHELLE

Dosages garantis sur facture — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes, à **Besselue et Moulin Rompu**, et reliées entre elles et aux Chemins de Fer de l'Etat, par embranchements spéciaux.

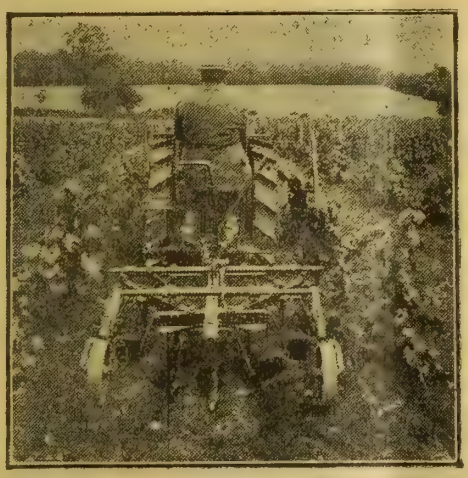
La Cie du **Guano de poisson français** est la **seule** en France qui prépare les engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés dont elle a la propriété exclusive et un arrêt de la Cour d'Appel de l'année 1914 l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

La fabrique Louis-André **Angibaud** de **La Rochelle** a été créée par ce dernier en 1877. En 1912, elle est devenue la Cie du **Guano de poisson français**. M. **Angibaud** s'est adjoint comme associé M. **Jodet-Angibaud**, son gendre. Ce dernier dirige et exploite la maison avec la firme " Cie du **Guano de poisson français** ".

3 brevets d'invention — 39 années de pratique et de perfectionnements.

Vente aux agriculteurs ✗ Brochure franco



TRACTEUR CHAPRON

Le seul réalisant à ce jour le travail de la **vigne** et celui de la **petite culture** avec les **charrues** spéciales Chapron extensibles à relevage automatique.

Le tracteur **Chapron** tourne dans un rayon de 1m 40 et n'a qu'un mètre de large. — Demandez renseignements : **45, rue de la République, Puteaux.**

Les Etablissements Spéciaux de Viticulture

E. SALOMON & Fils

THOMERY (S.-et-M.)

Doivent leur renommée à la parfaite authenticité et à la sélection de leurs vignes

PRIX-COURANTS & CATALOGUE ENVOYÉS FRANCO

Société des Pépinières Louis LEROY d'Angers

L. LEVAVASSEUR & L. COURANT, Propriétaires-Directeurs

Exporte annuellement, dans tous les pays du monde, plus de **25.000.000** de végétaux de plein air, en sujets de toutes forces et de tous genres, dont :

JEUNES PLANTS FRUITIERS, FORESTIERS ET CONIFÈRES

Pour Pépinières, Boisements et Clôtures.

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & D'ORNEMENT

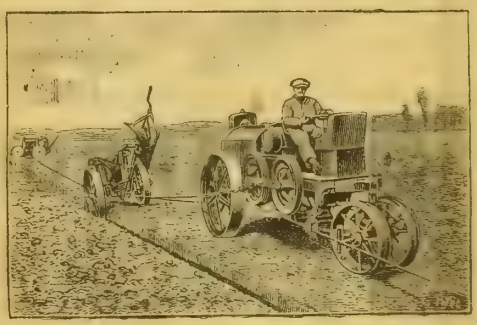
ARBUSTES CONIFÈRES, ETC., ETC.

SPECIALITES. — *Arbres verts, résineux, Rosiers, Fusains, Hortensias, Magnolias, Pommiers à cidre et à couteau, etc., etc.*

Catalogue général (édition **R. V.**) *franco sur demande*

Tracteur-Toueur Agricole

FILTZ



TYPE 30-40 H.P.

Fonctionne par **TOUAGE** en *toute puissance* et par *tous les temps* pour défonçage, labours profonds, fouillage, etc.

Fonctionne par **TRACTION DIRECTE**, sans virages ni compressions de fourrières, pour petits labours, extirpage, moissons, façons superficielles.

Pour tous Renseignements, Catalogues, etc., s'adresser à

MATÉRIEL DE CULTURE MODERNE

Société anonyme au capital de 5.000.000 de francs

PARIS (IXe) — 3, Rue Taitbout, 3 — Téléphone : CENTRAL 17-52

ENGRAIS

Chiquettes, Bourres de laine, Cornailles
Poudres d'os, Marc de colle
Sangs desséchés, Viandes desséchées
Guanos de Poisson

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque
Sulfate de Potasse, Cianamide
Superphosphates

MATIÈRES PREMIÈRES DIVERSES

USINE DE LA ROUBINE 40, Quai Port Notre-Dame BÉZIERS

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la Pyrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIERES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales

Machine à Rincer

FABRIQUE SPÉCIALE D'ARTICLES DE CAVE

Machine à Boucher

H. THIRION I.Q. ✱ NC

Constructeur Breveté S. G. D. G.

10-12, rue Fabre-d'Eglantine (Métro : Nation), Paris

MÉDAILLE D'OR EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900

GRANDS PRIX AUX EXPOSITIONS UNIVERSELLES

Liège 1905, Milan 1906, Bordeaux 1907, Londres 1908, Bruxelles 1910

Hors Concours, Membre du Jury Turin 1911 et Gand 1913.

MACHINES MODERNES

à Rincer, Tirer, Boucher et Capsuler les bouteilles

MARCHANT A BRAS OU AU MOTEUR

PORTE-BOUTEILLES & EGOUTTOIRS EN FER, etc.

Demander le catalogue V. n° 48

LE SIMPLEX
Brevetés. G. D.G.

LE SIMPLEX
bté S.G.D.G.

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT POUR LES VENDANGES & LES VINS

Le durcissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✱, Clermont-Ferrand Puy-de-Dome.

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets

MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT

Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol

PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTÉRICIDE, TRÈS PUISSANT

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :

Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882
Société des Agriculteurs de France, 1866; Exposition Internationale de Nice, 1884

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES

Épernay, 1861 et 1894; Bordeaux, 1895; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt GARDET, à APT (Vaucluse), ou à Lt GARDET, à ORAN (Algérie).

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — BÉZIERS

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « **LE TITAN** » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « **PARFAITE** » »
Soufre « **LE VRAI** » (au chlorure de Baryum).

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

Paris. — Imprimerie Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1302 Paris, 12 Juin 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA
Membre de l'Institut,
Membre de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

L. Lindet..... L'industrie des produits tartriques. (Essais de Statistiques)... 373
E. Kuhlmann... La reconstitution des vignobles en Alsace (*suite*)..... 376

Actualités. — Les impôts nouveaux (Labergerie). — Comité républicain du Commerce, de l'Industrie et de l'Agriculture. — Union centrale des Syndicats des agriculteurs de France. — Cubage de la terre en place (P. L.). — Acidité du moût au vin (P. L.). — L'importation des mistelles. — Essais de culture mécanique d'Alsace-Lorraine. — Rôle du calcaire en sols acides (P. L.). — Sur la maturité du raisin en Californie (P. L.). — Température du sol et maladies des plantes (P. L.). — Machine de tonnellerie (P. L.) — Air comprimé et stérilisation (P. L.). — Bibliographie : Studio sugli acidi organici fissi del vino, par G. de Astis (P. L.)..... 381

Revue commerciale. — Vignobles et vins : Correspondances de l'Yonne (P. L.). — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nîmes, Montpellier, Perpignan et Narbonne, Béziers, Alger. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Allier, Nièvre. — Cours des principaux produits agricoles : Céréales, pommes de terre et légumes secs, fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne ; huiles d'olives, de lin, de colza ; suifs, miels ; esprits et sucres ; bétail ; engrais, tourteaux, etc..., fruits et primeurs..... 386

Bulletin météorologique 388

La Revue de Viticulture paraît, à Paris, le JEUDI de chaque semaine ; elle publie de nombreuses figures et planches en couleurs.

ABONNEMENTS

France et Colonies : Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

BUREAUX

35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).
Téléphone : Gobelins 10-32

Reproduction interdite.

RECEIVED JUN 18 1919 BOTANICAL GARDEN LIBRARY

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES
DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

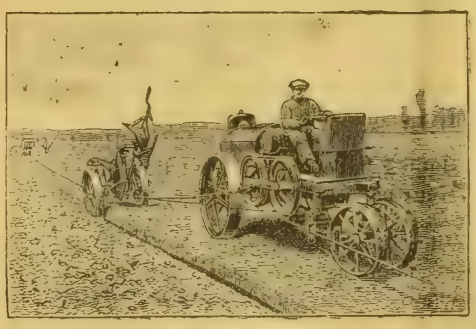
Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES
FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

Tracteur-Toueur Agricole
FILTZ



TYPE 30-40 H.P.

Fonctionne par TOUAGE en *toute puissance* et par *tous les temps* pour défonçage, labours profonds, fouillage, etc.

Fonctionne par TRACTION DIRECTE, sans virages ni compressions de fourrières, pour petits labours, extirpage, moissons, façons superficielles.

Pour tous Renseignements, Catalogues, etc., s'adresser à

MATÉRIEL DE CULTURE MODERNE

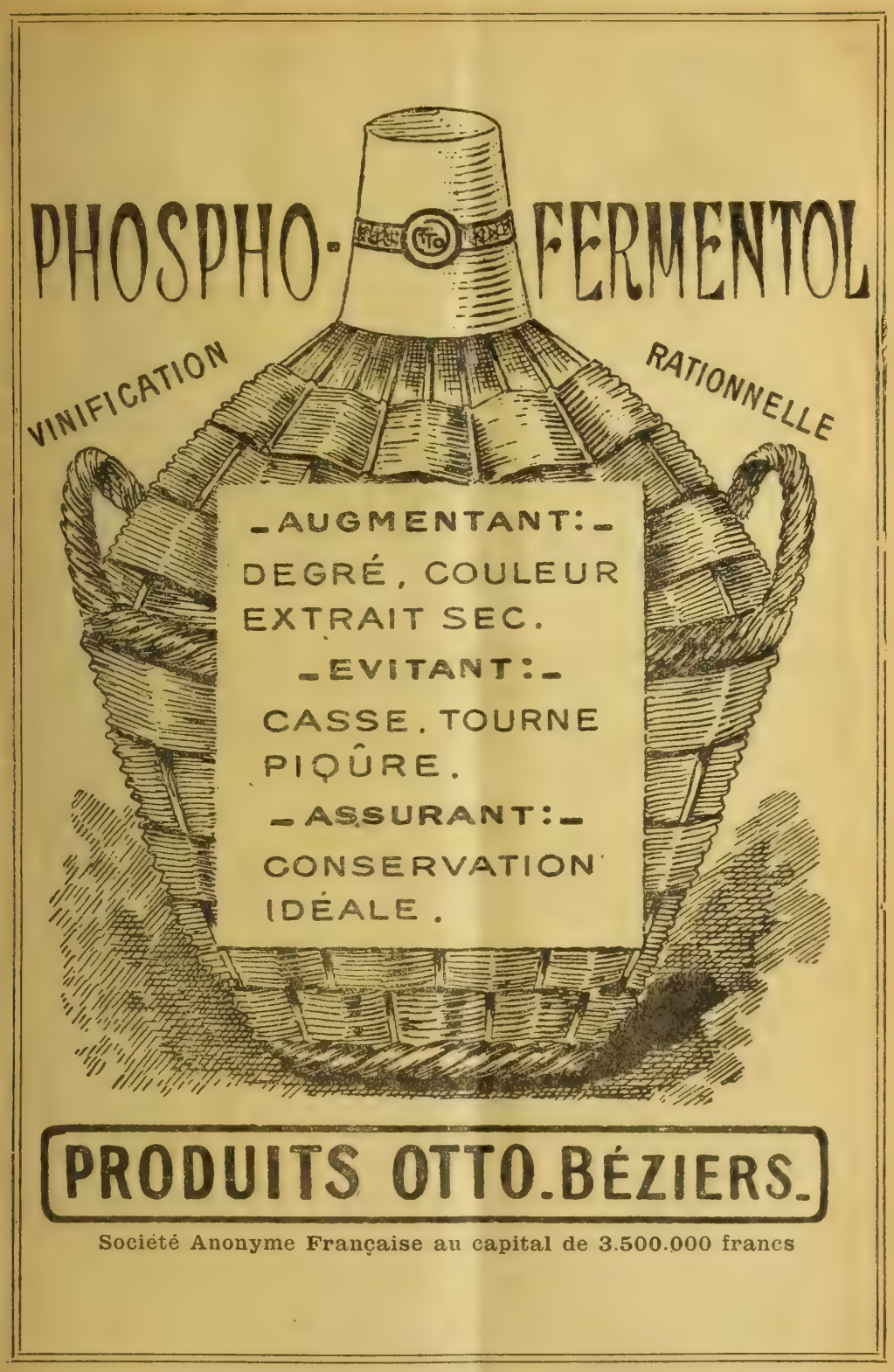
Société anonyme au capital de 5.000.000 de francs

PARIS (IXe) — 3, Rue Taitbout, 3 — Téléphone : CENTRAL 17-52

TABLE DES MATIERES

Des 40 premiers volumes de la *Revue de Viticulture*

Prix 10 fr. Pour nos Abonnés : 5 fr.


PHOSPHO-FERMENTOL
VINIFICATION RATIONNELLE
-AUGMENTANT:-
DEGRÉ, COULEUR
EXTRAIT SEC.
-EVITANT:-
CASSE. TOURNE
PIQÛRE.
-ASSURANT:-
CONSERVATION
IDÉALE.
PRODUITS OTTO.BÉZIERS.
Société Anonyme Française au capital de 3.500.000 francs

IL EST ESSENTIEL D'AJOUTER

à vos Bouillies l'action pénétrante, fixatrice et curative

du LYSOL

Le plus puissant des antiparasitaires désinfectants

ON RÉDUIT AINSI LE NOMBRE DES TRAITEMENTS, EN ASSURANT

UN TRÈS IMPORTANT SURCROIT D'EFFICACITÉ

Demandez aussitôt Renseignements

à la SOCIÉTÉ FRANÇAISE du "**LYSOL**", 65, Avenue Parmentier,

à IVRY-sur-SEINE (Seine), près Paris.

GRANDES PÉPINIÈRES DE VIGNES DU POITOU

(24e ANNÉE D'EXISTENCE)

Les grandes Pépinières de Vigne du Poitou doivent leur renommée à la parfait authenticité et à la sélection de leurs plants.

Champs d'expériences de producteurs directs nouveaux, créés en 1894.

Sélection et authenticité garanties.

Malgré la rareté de la main-d'œuvre, les pépinières continuent toujours leur fonctionnement, et l'entretien en est fait avec les plus grands soins.

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

Auguste MAGNON Officier du Mérite agricole, Propriétaire-Viticulteur, **POITIERS**

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang
- comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD.
- comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCÈS CONSACRÉ PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction, une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble**, ni avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

BURDIGAL

A BASE D'ACIDE MÉTHANAL SULFUREUX

SAUVE la VIGNE et la PRÉSERVE

CONTRE LES

Attaques du Mildiou, de l'Oïdium,
des Rots divers, de la Pourriture Grise,
de la Cochylis, de l'Eudémis, Altises, etc.

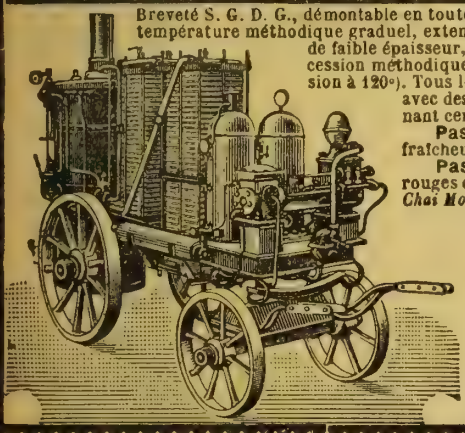
Dose par 100 litres d'eau
3 FRANCS

Il REMPLACE, en UNE SEULE OPÉRATION, à la fois :

Sulfatages, Soufrages, Insecticides et Sulfitages.

Pour tous renseignements, conseils, attestations scientifiques et des Viticulteurs, écrire à **Frantz MALVEZIN, Caudéran-Bordeaux** (Gironde.)

Pasteurisateurs "Pastor"



Breveté S. G. D. G., démontable en toutes ses parties, à plateaux facilement nettoyables. Echangeur de température méthodique graduel, extensible, à plaques de grande surface, formant les lames liquides de faible épaisseur, de section constante, caléfacteur semblable formant une succession méthodique de bains-marie chauffés par girotherme (stérilisant sous pression à 120°). Tous les éléments sont interchangeables, à joints extérieurs visibles, avec des rigoles d'isolement garantissant la non-communication et donnant certitude absolue de stérilisation.

Pasteurisation en présence de l'acide carbonique conservant la fraîcheur, le moelleux, la saveur des vins fins. Proc. brev. S. G. D. G.

Pasteurisation à domicile (France et étranger) de tous vins rouges ou blancs en fûts ou en bouteilles, par appareils portatifs, et au *Chai Moderne*, à Bordeaux, par appareils fixes.

Frantz Malvezin

CONSTRUCTEUR-ŒNOTECHNICIEN

7, rue du Bocage, 7 — CAUDÉRAN

6-8, cours du Médoc — BORDEAUX

Description détaillée franco sur demande.

LA QUESTION PHYLLOXÉRIQUE

LE GREFFAGE ET LA CRISE VITICOLE

Par Lucien Daniel

Professeur de Botanique appliquée
à la Faculté de Rennes,
Chargé par le Ministre de l'Agriculture d'étudier les effets du greffage dans le vignoble français.

Éditeur : L'ŒNOPHILE

CAUDÉRAN, près Bordeaux

Volume I.

Avec préface de M. Gaston Bonnier, membre de l'Institut. XII et 184 pages, orné de 81 dessins en noir et d'une planche hors texte en couleurs. **Prix : 6 fr.**

Volume II.

380 pages, orné de 73 dessins en noir, dont 32 hors texte, et d'une planche hors texte en couleurs.

Prix : 8 francs

Vient de paraître le **Volume III**, 734 pages, orné de 222 dessins en noir, dont 9 hors texte, et d'une planche hors texte en couleurs. **Prix : 12 francs**

POLY-SULFURES ALCALINS

CONTRE L'OÏDIUM, LE MILDIOU,

L'ACARIOSE (COURT-NOUE),

les INSECTES

en solution simple ou combinés

aux sels de cuivre.

L^D Hugounenq & Co - LODEVE (Hérault)

Maison J. BABOU, 10, rue Trinité, Limoux (Aude)

Usine spéciale pour la fabrication de la

BOUILLIE DU MIDI

Produit nouveau à base d'hydrocarbonate cuprique gélatineux. Radical contre les maladies cryptogamiques de la vigne. Une seule garantie :
Bouillie superieure à toutes les autres
Adhérence et *mouillabilité* parfaites, *suspension* constante, *efficacité* absolue.

Prix, conditions et références sur demande.

Usine spéciale pour l'Epuration et le Décuscutage des Graines de Luzerne et de Trèfle.

Graines de Luzerne extra, garantie sans cuscute, à 380 francs les 100 kgr.

Graines de Trèfle violet extra, garantie sans cuscute, à 730 francs les 100 kgs.

Graines de Sainfoin dite *Esparcette*, à 60 francs le sac de 30 kgs.

Vesces Fourragères et autres graines sur demande et au cours.

La Maison demande des Représentants sérieux. De fortes remises sont accordées aux Syndicats.

CASSAN FILS Constructeur BOURGOIN (Isère)

170 Médailles Or, Argent, etc. — Médaille d'Or Exposition universelle Paris 1900

LOCOMOBILES à foyer démontable. Breveté S. G. D. G.

BATTEUSES pour moyenne et grande culture. pour céréales et graines fourragères.

PRESSOIRS " LE FRANÇAIS ", à SOLETTE HYDRAULIQUE
et à BIELLES ARTICULÉES
PRESSOIRS CONTINUS
FOULOIRS à VENDANGE
PRESSES à HUILE

Locomobile

Demander le Catalogue général

Pressoir hydraulique

Ampélographie Tourangelle

Par A. CHAUVIGNÉ. —Prix :2 ,,

ON DEMANDE

POUR LA SAISON PROCHAINE

des bois à greffer de Berlandieri-Lafont N° 9, 19-62, 150-15 et 34 École

Adresser les offres au bureau du Journal.

ÉTIENNE VERNETTE

BÉZIERS

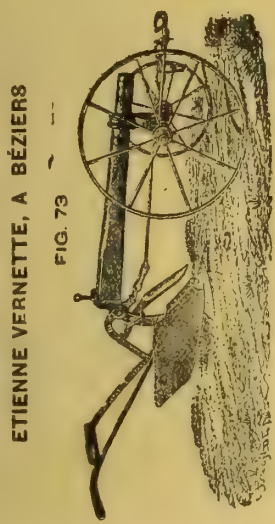

ETIENNE VERNETTE, A BÉZIERS
FIG. 73

FIG. 74

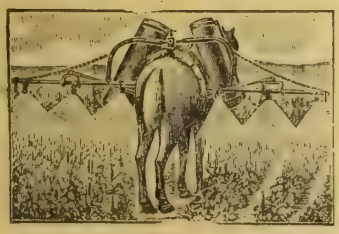
FIG. 75

FONDERIE, ATELIERS DE CONSTRUCTIONS

L. NICOLAS & FILS, à AGEN (L.-et-G^nne)

Fouloirs à vendange perfectionnés — Pompes spéciales pour le Vin

ARROSAGE, PURIN, IRRIGATION, ÉPUISEMENT JUSQU'A 36 000 LITRES A L'HEURE



Pulvérisateur

à BAT

à quatre

cylindres

verticaux

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco. — Vente garantie

LA COCHYLIS

VAINCUE

par la

COCHYLOSE

USINES

JULLIAN FRÈRES

BÉZIERS

LES FILS de M. JULLIAN AINÉ, Successeurs

PRESSE CONTINUE "OBERLIN"

La plus parfaite des Presses continues existant sur le marché.

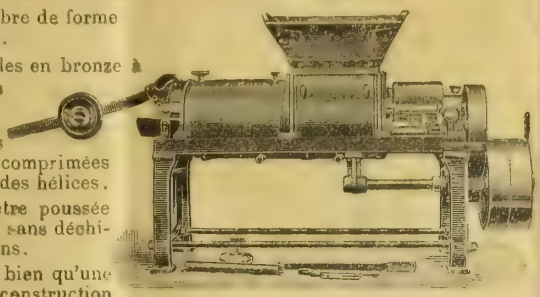
Parce que : Elle possède une chambre de forme bicylindrique à volume variable.

Parce que : Ses deux hélices jumelles en bronze à mouvement contraire sont à pas inverse et différentiel.

Parce que : Elle n'a pas de disques dentés ou étoilés, les masses comprimées cédant à la poussée longitudinale des hélices.

Parce que : La pression peut y être poussée jusqu'à 2000 kg par décim. carré sans déchirer les râfles ni écraser les pépins.

Parce que : Elle peut épuiser aussi bien qu'une presse hydraulique grâce à sa construction très robuste.



SOCIÉTÉ LYONNAISE DE CONSTRUCTION DE MACHINES AGRICOLES
Anciens Établissements S. PLISSONNIER, 234, Cours Lafayette, LYON

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINÉS

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1919-1920
PRIX MODÉRÉS

MATÉRIEL VINICOLE

PRESSOIRS, POMPES

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN
Par J. Bertrand. — Prix : 5 fr.

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 1900

POMPES A VIN à courant continu, à bras et au moteur. — ROBINETTERIE
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à haute vitesse pour moteurs rapides.
Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

A. BOUDE & FILS O. MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %
(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés **seuls** ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES RÉSERVOIRS PLANCHERS
Etude de projets
à **VIN**

TUYAUX
en ciment Portland comprimé
Demander les
PRIX RENDUS VOTRE GARE

R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE

PÉRA FRÈRES
N° 5
FLORENSAC
(Hérault)
MOTEURS BLACKSTONE
INSTALLATION DE CAVES
MOULIN A VENT "EUREKA"
PRESSOIRS mécaniques hydrauliques continus
MABILLE

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

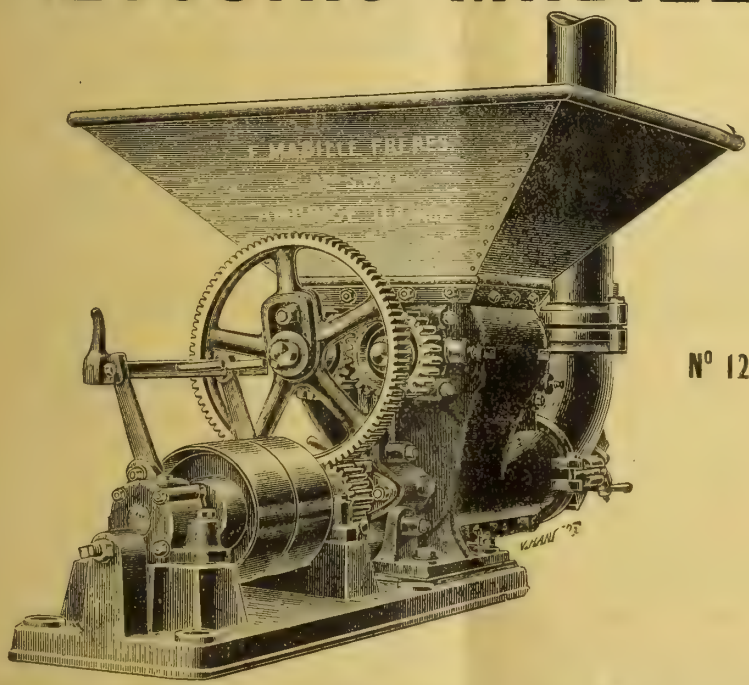
Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Ecrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERGÈZE (Gard).

TRACTEUR
CHAPRON

Le seul réalisant à ce jour le travail de la **vigne** et celui de la **petite culture** avec les **charrues** spéciales Chapron extensibles à relevage automatique.

Le tracteur **Chapron** tourne dans un rayon de 1m 40 et n'a qu'un mètre de large. — Demandez renseignements : **45, rue de la République, Puteaux.**

PRESSOIRS MABILLE



N° 12

FOULO-POMPE A VENDANGE (Bté S. G. D. G).

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Les Établissements POULENC Frères

92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la Pyrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIERES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales)

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

antiryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, Fabricant a AUBAGNE (B.-du-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC

DORDOGNE

Grandes CULTURES de tous VÉGÉTAUX

VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques

A. ARNAL & Cie

NARBONNE, 2, quai d'Alsace, Tél. 1-90
CARCASSONNE, 13, boul. Omer-Sarraut, Tél. 2-93

ÉMULSION PYRALICIDE ARNAL

EFFICACITÉ

PLUS DE CHAUX
LUS DE CARBONATE
LUS D'ARSÉNIATE DE SOUDE
LUS D'ACÉTATE DE PLOMB
LUS DE NICOTINE

SIMPLICITÉ

PRÉPAREZ VOS BOUILLIES A

L'ARNALINE

PROCÉDÉ LUCIEN SEMICHON

2 kilos de Sulfate de Cuivre et 4 litres d'**ARNALINE**
dans CENT LITRES D'EAU détruisent

MILDIOU	PYRALE	COCHYLIS	EUDÉMIS

EFFECTUEZ VOS POUDRAGES A

L'AÉRO

1er Prix au Concours de Montpellier 1913

NOTICES ENVOYÉES SUR DEMANDE

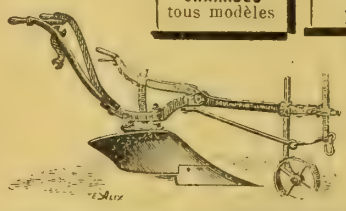
ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGEAIS (Indre-et-L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

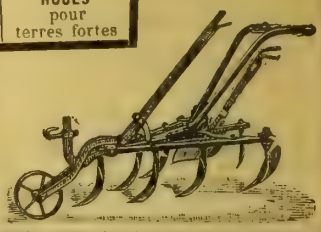
HOUES pour terres fortes

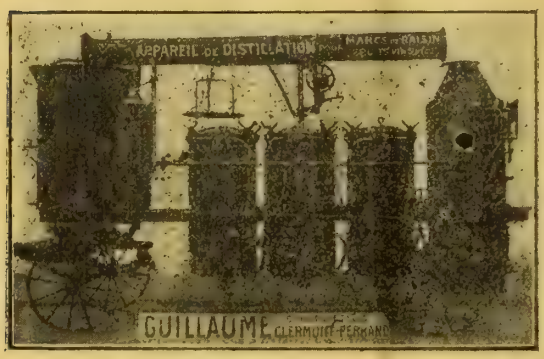


CATALOGUES

N° 18

FRANCO





ALAMBICS ET APPAREILS A DISTILLER

M. GUILLAUME Fils

à CLERMONT-FERRAND

(Puy-de-Dôme)

Demander le catalogue en signalant la Revue de Viticulture.

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et

TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { longueur 3^m 70 / largeur 0^m 90 sans crampons / largeur 1^m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris

et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

USINE : 4, quai de la Jonction, à NEVERS (Nièvre).

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1.600.000 fr. — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS

M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). — *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

CULTURE MÉCANIQUE DES VIGNES

ÉTABLISSEMENTS "AGRICULTURAL"

25, Route de Flandre, AUBERVILLIERS (Seine)

TÉL. : Paris, Nord 62-18, MÉTRO : Porte de La Villette

Nouveaux Modèles de TRACTEURS Agricoles et Viticoles

Ateliers de Constructions et de Réparations
Magasin de Pièces de Rechange

STATION PERMANENTE D'ESSAIS DE TRACTEURS

École pratique de conduite

Demander le Catalogue gratuit

SULFOPHOSPHATE HUBERT

LA LITTORALE
BEZIERS

SEUL CONCESSIONNAIRE

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le
MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins

26e Année. — Tome L N° 1302 Paris, 12 Juin 1919.

REVUE DE VITICULTURE

L'INDUSTRIE DES PRODUITS TARTRIQUES
(Essais de statistiques).

L'industrie de l'acide tartrique est une de celles dont la production est forcément limitée, puisque jusqu'ici cet acide tartrique n'est que le sous-produit de la grande industrie vinicole; les avantages que l'on retire de sa récolte ne peuvent avoir d'ailleurs aucune influence sur le développement de la viticulture et de la vinification.

C'est à l'état, soit de bitartrate de potassium (crème de tartre), soit de tartrate de chaux produit à la suite du plâtrage ou par addition de chaux aux vinasses (procédé Ordonneau et Gouirand) que l'acide tartrique se rencontre comme déchet des opérations vinicoles: ce sont des lies, renfermant de 5 à 20 % de bitartrate de potassium et de 3 à 5 % de tartrate de chaux; ce sont des tartres bruts ou gravelles, adhérents aux fûts et tonneaux, et qu'il en faut détacher; ce sont des cristaux de bitartrate de potassium retirés des marcs au moyen d'eau chaude dits « cristaux d'alambics », ou quand ces marcs proviennent de vins plâtrés et renferment du tartrate de chaux au moyen d'acide sulfurique dilué et précipitation par une quantité ménagée de carbonate de potassium; ce sont encore des cristaux de bitartrate que l'on retrouve dans la vinasse refroidie qui provient de la distillation des marcs; c'est enfin du tartrate de chaux dont on a provoqué la formation dans les vinasses provenant de la distillation des vins (Charentes).

Il est extrêmement difficile d'établir des chiffres qui traduisent l'importance de la fabrication et de la consommation des produits tartriques; ceux-ci échappent aux statistiques officielles ou commerciales et ce n'est qu'en faisant une enquête auprès de personnes compétentes et des principaux raffineurs de tartre et fabricants d'acide tartrique que l'on peut se faire une idée approximative de l'importance de la question. (1)

Les chiffres donnés par le « tableau du commerce de la France » pour l'importation et l'exportation des produits tartriques, doivent être relevés avec circonspection; car dans les chiffres d'exportation de la crème de tartre et de l'acide tartrique peuvent figurer aussi bien des produits provenant du raffinage ou de la transformation de nos lies ou de nos tartres bruts, que du raffinage et de la transformation des lies et des tartres bruts qui nous parviennent par l'importation.

(1) J'ai consulté M. Mathieu, directeur de la Station œnologique de Beaune, M. Ventre, maître de conférences à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, M. Ordonneau, chimiste industriel à Cognac, le Dr Carles, professeur agrégé à la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Bordeaux, la maison Mante de Marseille et Adge, la maison Auroux de Lyon, la Société des produits tartriques et chimiques de Bordeaux, etc...

Pour éviter un semblable mécompte, nous avons converti les chiffres de production, d'importation et d'exportation en acide tartrique correspondant; nous avons etabli de cette façon, par les deux premiers chiffres réunis, la quantité approximative d'acide tartrique (à l'état de lies, de tartre brut, de crème de tartre ou d'acide tartrique) dont nous disposons; la quantité d'acide tartrique sortant par l'exportation, une fois déduite de ce chiffre, donne le chiffre probable de la consommation intérieure.

Production. — Je n'ai pu obtenir, des personnes les plus compétentes, d'autre chiffre de production que celui que l'on établit en tenant compte du rendement des vins en lies et en tartre brut, auquel j'ai fait subir une réduction, dont l'importance ne peut être fixée qu'avec la plus large approximation et ne peut être présentée qu'avec la plus grande circonspection; cette réduction ne repose en effet que sur l'estimation de la quantité de lies et de tartre brut que l'on juge ne pas avoir été récoltée.

Une fois ces réserves faites, voici les chiffres que je soumets aux lecteurs de la *Revue* et les raisonnements qui m'ont permis de les établir :

On estime qu'un hectolitre de vin donne 400 grammes de lies soit, pour une production moyenne de 50.000.000 d'hectolitres (Algérie comprise), 20.000 tonnes de lies. Je suppose (peut-être trop gratuitement) qu'on néglige d'en recueillir le tiers. Nous nous trouvons alors en face de 13.500 tonnes de lies; si on admet que celles-ci renferment en moyenne 15 % de bitartrate, soit, 12 % d'acide tartrique, on arrive à conclure que l'on produit, à l'etat de lies, 2.025 tonnes, comptées en bitartrate, soit 1.620 tonnes, comptées en acide tartrique.

On estime d'autre part qu'un hectolitre de vin fournit 250 grammes de tartre brut, soit pour la même production de vins que ci-dessus, 12.500 tonnes de tartre brut. Or, je considère que la matière étant plus riche et mieux payée que la précédente, on néglige plus rarement de la recueillir. Il faut tenir compte également que l'on ne laisse pas toujours le temps au tartre brut de se déposer. En présence de ces considérations, j'admets (aussi gratuitement d'ailleurs que ci-dessus) que ce chiffre de 12.500 tonnes de tartre brut peut être réduit du cinquième, soit 10.000 tonnes. Le tartre brut renferme, en moyenne, 75 % de bitartrate, soit 60 % d'acide tartrique; nous nous trouvons donc en face d'une production, à l'état de tartre brut, de 7.500 tonnes, compté en bitartrate, soit 6.000 tonnes, compté en acide tartrique.

Je retiendrai la production du tartrate de chaux provenant de la distillation des vins, puisque sans addition de chaux l'acide tartrique, saturé dans les vinasses, à l'état de bitartrate, ne se déposerait pas. On peut estimer à 200 tonnes environ la quantité d'acide tartrique ainsi récupéré. J'admettrai également dans la statistique de production les cristaux provenant de la distillation des marcs, qui, d'après des renseignements obtenus, ne dépasseraient pas 200 tonnes soit 160 tonnes environ, comptées en acide tartrique.

J'arrive donc à un total de production, à l'état de lies, de tartre brut et de tartrate de chaux brut, représentant 7.980 tonnes d'acide tartrique.

Importation. — Pour fixer le chiffre d'importation, j'ai pris la moyenne des

cinq dernières années qui ont précédé la guerre (1909, 1910, 1911, 1912, 1913); il y a, en effet, des variations dans la production de la part des pays importateurs, liées à la production même du raisin, mais liées également à la récolte même du tartre; ce n'est pas toujours dans les années d'abondance de vin que l'on récolte le plus de tartre; la vaisselle vinaire est pleine et il faut attendre que les foudres et les fûts puissent être vidés pour recueillir le tartre; dans les années déficitaires, au contraire, le vigneron est mis rapidement en possession de ce résidu de sa vendange. La moyenne des cinq années nous indique que l'on importe 7.250 tonnes de lies, soit 870 tonnes comptées en acide tartrique, 1.068 tonnes de tartre brut, soit 640 tonnes comptées en acide tartrique, 875 tonnes de cristaux de tartre, soit 700 tonnes comptées en acide tartrique, et enfin 270 tonnes d'acide tartrique, soit au total 2.480 tonnes d'acide tartrique.

Nous disposons donc de 7.980, plus 2.480, soit 10.460 *tonnes de produits tartriques comptés en acide tartrique.*

Exportation. — Quelle est maintenant notre exportation, calculée d'après la moyenne des mêmes années que ci-dessus : nous exportons 90 tonnes d'acide tartrique à l'état de lies de vin, 3.900 tonnes à l'état de tartre brut, 3.510 tonnes à l'état de crème de tartre et 750 tonnes à l'état d'acide tartrique même, soit au total 8.250 *tonnes d'acide tartrique.*

Consommation intérieure. — On peut donc estimer la consommation intérieure à 10.460 — 8.250 = 2.210 tonnes de produits tartriques comptés en acide tartrique.

		Produits tartriques comptés en acide tartrique en tonnes	
Production :	à l'état de lies de vin	1.620	10.460
—	à l'état de tartre brut	6.000	
—	à l'état de cristaux de la distillation des marcs	160	
—	à l'état de tartrate de chaux brut	200	
		7.980	
Importation :	à l'état de lies de vin	870	
—	à l'état de tartre brut	640	
—	à l'état de crème de tartre	700	
—	à l'état d'acide tartrique	270	
		2.480	
Exportation :	à l'état de lies de vin	90	8.250
	à l'état de tartre brut	3.900	
	à l'état de crème de tartre	3.510	
	à l'état d'acide tartrique	750	
Reste pour la consommation intérieure			2.210

Avenir de l'industrie des produits tartriques. — La France est donc un pays nettement exportateur puisque son exportation est plus de trois fois supérieure à son importation. Comment en serait-il autrement? La consommation des produits tartriques est sensiblement la même dans tous les pays du monde; la France se trouve, avec une production privilégiée de vins, en face de pays qui,

comme les Etats-Unis, l'Allemagne, la Grande-Bretagne, la Belgique, en produisent peu ou n'en produisent pas.

La France peut-elle augmenter sa production et se passer des produits tartriques importés d'autres pays riches en vignes, comme l'Espagne, le Portugal, l'Italie, la République Argentine? Je pense qu'elle le peut si elle ne néglige de récolter les produits que j'ai supposés tout à l'heure, dans l'établissement de ma statistique, abandonnés par le vigneron. Elle peut spécialement porter son attention, plus qu'elle ne le fait aujourd'hui, sur le traitement des marcs, dont la teneur en bitartrate est élevée. (Dans le chiffre de production nous n'avons fait intervenir que la teneur en acide tartrique du vin et d'une partie seulement des marcs, celle que l'on distille.) Elle relèvera donc sa production, au dépens de son importation. Mais comme il n'y a guère à compter sur une augmentation de consommation, il lui faudra exporter davantage.

Je dis qu'il n'y a guère lieu de compter sur une augmentation. En effet, l'emploi en vinification, pour corriger les vins insuffisamment acides (vins du Midi spécialement), la fabrication des limonades et des eaux gazeuses, celle de certains produits pharmaceutiques (poudres dites lithinées, médicaments granulés, agglomérés de saccharine, etc...), celle des poudres destinées à faire lever les pâtes (plus employées dans les pays anglo-saxons qu'en France), tous produits représentant un mélange de bicarbonate de soude et d'acide tartrique, la fabrication des tartrates, employés en pharmacie (émétique, etc.) et dans les laboratoires, l'application à la teinture, à l'argenture des glaces, etc..., ne semblent pas devoir se développer sensiblement.

L'exportation de ces produits aux États-Unis, en Angleterre, en Belgique, en Suisse, etc..., semble, au contraire, s'ouvrir largement.

Nous n'avons donc qu'à formuler le vœu que nos vignerons prennent soin de recueillir tous leurs produits tartriques et spécialement tous ceux que donnent les marcs; mais ne nous dissimulons pas que s'ils négligent actuellement quelques fonds de tonneaux ou une grande partie des marcs, c'est que le prix offert est insuffisant, ou les procédés de ramassage et d'expédition difficiles et compliqués; la raison qui les incitera à ne rien perdre sera l'offre d'un prix plus rémunérateur.

L. Lindet,
Professeur à l'Institut national agronomique.

LA RECONSTITUTION DES VIGNOBLES EN ALSACE

II. — Les producteurs-directs alsaciens

Les hybrides Oberlin et les producteurs-directs de l'Institut viticole municipal de Colmar.

La question des hybrides producteurs-directs a été longtemps discréditée; et ils n'ont d'abord trouvé que d'assez rares partisans. Pour quels motifs? A demi ruiné par les mauvaises récoltes, le vigneron était-il donc devenu méfiant? Au contraire, le malheureux qui risque de se noyer, cherche d'ordinaire encore à se cramponner à un fêtu de paille, pour sauver sa vie en danger. Il en a été de

même, pour ce qui concerne nos viticulteurs. Mais les déceptions étaient souvent grandes avec les producteurs directs et c'est ce qui a contribué pour une large part à entraver leur propagation. D'abord les hybrideurs eux-mêmes ont mis en vente et prôné un très grand nombre de directs, qui ne possédaient à peu près aucune valeur pour la grande culture. Mais c'étaient leurs enfants, et les parents reconnaissent d'ordinaire tous les vertus possibles à leur progéniture, dans la majeure partie des cas ils méconnaissent leurs défauts, ou du moins se gardent de les mentionner à autrui. Ainsi, à mon avis, ce cas est pardonnable. Mais les nombreux marchands de plants, pépiniéristes et viticulteurs, qui, poussés par l'appât du gain, ont pratiqué un trafic déloyal avec les plants en question, ceux qui, encore à l'heure qu'il est, vendent à des prix dépassant de beaucoup ceux des hybrideurs, et qui parfois chantent les plus grandes louanges aux variétés reconnues plus tard comme n'ayant aucune valeur culturale, ce sont les gens de cette espèce qui ont contribué pour la plus large part à discréditer les nouveaux venus.

Dans mon opuscule, *L'avenir de la viticulture ou sélection, culture par semis, hybridation de la vigne et Mendélisme*, question que j'ai traitée dans une séance de la Société des sciences, agriculture et arts de la Basse-Alsace à Strasbourg, le 24 février 1914, (travail pour lequel la Société industrielle de Mulhouse m'a décerné plus tard un diplôme d'honneur (en français!) et une médaille d'argent, j'ai conclu textuellement ainsi :

« Jusqu'à présent, on n'a pas produit de plants producteurs directs atteignant la qualité des bonnes sortes que nous venons de nommer (Riesling, Pinot ou Auxerrois gris, Savagnin, etc). Mais que ce but puisse être atteint avec le temps par des croisements répétés, cela ne peut guère faire l'objet d'un doute. Rome n'a pas été construite en un jour, comme dit le proverbe, et dans ces dernières années. on a trouvé la solution des problèmes autrement difficiles. » Ainsi, à mon avis, l'avenir de la viticulture appartient aux hybrides producteurs directs. Déjà les « Oberlin » 595, 604 et 605 produisent un vin rouge foncé, et pressuré de suite, ou comme l'on dit vinifié » en blanc », un vin rosé fort remarquable et dans la série des directs, qui va suivre ci-après, se trouvent un certain nombre de variétés nouvelles, créées ces dernières années par le rapporteur soussigné à l'Institut de Colmar et qui donnent des qualités de vin irréprochables, pouvant soutenir la concurrence des meilleurs crus.

Des nombreux producteurs directs, créés par M. Oberlin, tels que les 595, 604 605, 701, 702, 705, 716, 535, 663, 573, 782 et 806, l'Institut municipal d'ici n'a conservé que les trois premiers numéros, ainsi que le 782, pour la grande culture. Tous les autres numéros ne sont plus destinés à être propagés, c'est-à-dire ne sont plus mis en vente. La majeure partie des hybrideurs devraient en faire de même et écarter 80 à 90 % des variétés d'hybrides, qui figurent dans leur catalogue, ceci « pour contenter tout le monde et son père ».

Oberlin 595 (*Riparia* × *Gamay*) noir. Végétation forte, type de Riparia, avec feuilles lobées. Exempt de Mildiou et d'Oïdium, mais parfois plus ou moins attaqué par la Mélanose. Débourre tôt; mais si ses bourgeons périssent par les gelées printanières, tous les bourgeons adventifs montrent des mannes déve-

loppées. Résiste à 25 degrés centigrades de froid et même davantage. Cépage très fertile, avec raisins lâches assez grands, cylindriques, parfois ailés ou cylindro-coniques. Grains presque petits ou au-dessous de la moyenne. Son rendement, quand il est planté sur cordons, avec coursons doubles, comporte ici en moyenne 80 à 100 hectolitres à l'hectare. Voilà ce qu'en dit *M. Authelin* président de la Société Lorraine de viticulture et d'ampélographie, à Essey-les-Nancy :

« 595 Oberlin, est le plus fertile, le plus précoce ; ne craint pas la Cochylis, résiste au Mildiou et à l'Oïdium, complètement mûr au 15 septembre dans les années les plus défavorables. Il peut attendre sur la souche un mois, six semaines sans craindre la pourriture. Il donne un vin très coloré, très alcoolique, avec une certaine acidité qui aide à une longue conservation et un bouquet tenant le milieu entre celui de mûre sauvage et celui de Bordeaux. C'est un vin de coupage de premier ordre, qui mélangé dans la proportion de un sixième à un cinquième à nos vins légers, leur donne du corps, de la vinosité et une apparence de vin de Bordeaux. Le 595 Oberlin préfère les terrains argilo-calcaires relativement substantiels et fertiles ; il ne craint pas le calcaire. »

Oberlin 604 (*Riparia* × *Gamay*) noir. Végétation très vigoureuse ; feuille d'un vert beaucoup plus clair que celles du 595 et du 605, assez larges et presque sans lobes. A résisté ici le 4 février 1912 à un froid anormal de 30 centigrades (ainsi que le 605, tandis que les troncs du 595 ont péri :). Débourrement assez hâtif ; résiste dans les terrains relativement secs et profonds de l'Institut, au Mildiou et aussi à l'Oïdium, tandis que dans certaines terres compactes et humides, il montre, par les années néfastes, des traces de Mildiou sur les feuilles et dans les grappes. Le 604 possède une dose plus forte de sang européen que ses deux frères. Conduit sur des cordons de 8 mètres de longueur, son rendement doit être considéré ici comme grand ou dépassant de beaucoup la moyenne. Sur les cordons de 5 mètres il s'emporte beaucoup trop à bois et ses grappes assez courtes ailées et coniques sont à grains lâches, tandis que sur les cordons de 8 mètres, ses grappes sont assez grandes, même grandes, à grains serrés et juteux. Son vin est d'un beau rouge, assez foncé, potable, c'est-à-dire correct et bon pour la consommation directe. M. le président Authelin le juge pour le département de Meurthe-et-Moselle, comme suit :

« Le 604 se plaît, lui, dans des terrains plus légers, ensoleillés, où il acquiert toutes ses qualités. Il est presque aussi fertile que le 595, mais il coule parfois et il est attaqué par la Cochylis et l'Eudémis. Son vin est un peu plus neutre que celui du 595 ; son raisin mûrit quelques jours plus tard. »

Oberlin 605 (*Riparia* × *Gamay*) noir. Végétation très vigoureuse. Feuilles assez grandes et plutôt larges que longues et presque entières. Résiste au plus grands froids d'hiver, étant très rustique et sain. Débourrement assez hâtif ; résiste complètement au Mildiou, mais montre, cela du reste bien rarement, des traces d'Oïdium. Son rendement est satisfaisant. Ses grappes sont de grandeur moyenne, à grains presque serrés, mais peu juteux. La qualité de son produit est excellent, spécialement comme vin de coupage. Son moût a pesé ici en moyenne 110 degrés, selon Oechslé, le 595 105 degrés et le 604 98 degrés.

Il y a lieu de relever encore le fait, que le moût de ces trois directs Oberlin a montré autrefois dans les jeunes vignes d'essai de l'Institut de 105 à 121 degrés (Oechslé) et le bouquet de mûre sauvage y était très développé. Depuis plusieurs années déjà cette parcelle se trouve en plein rapport, c'est-à-dire le rendement a progressé avec l'âge des vignes, et fait curieux, aujourd'hui les mêmes moûts ne titrent plus que de 90 à 110 degrés et le goût de mûre sauvage a presque complètement disparu.

M. Authelin juge le 605, d'après les expériences ou résultats obtenus dans le département de Meurthe-et-Moselle, comme suit : Le 605 vient très bien dans les terrains « plus légers encore et moins fertiles ; ses grappes sont plus serrées que celles de ses deux frères, sa maturité arrive en même temps que celle du 604; il ne craint pas la Cochylis, et son vin tient le milieu entre les deux précédents ».

Oberlin 782 (Chasselas de Jalabert × Taylor mâle) blanc. Végétation forte ; feuille de Chasselas. Par les années pluvieuses, le Mildiou se montre dans les grappes et sur les feuilles, tandis que par les années ordinaires, il reste complètement sain ; l'Oïdium le dérange très rarement. Avec l'âge, son rendement surpasse la moyenne. Raisin et grain de forme Chasselas. Goût neutre, un peu acidulé, avec moût de 80 à 90 degrés, (Oechslé) Excellent vin de coupage, qui sert avantageusement à améliorer et à relever nos vins blancs ordinaires. *Oberlin 782 est aujourd'hui très recherché, tant en Alsace, que dans les régions septentrionales du reste de la France.* Il y a à peine une dizaine d'années que son vin possédait une acidité excessive, avec un goût de verdeur désagréable.

Les directs de l'Institut viticole de Colmar.

Depuis l'armistice, il existe dans les villes d'Alsace et de Lorraine des *Commissions de triage*, dont la tâche consiste à écarter les éléments ou sujets, regardés comme non aptes à rester dans notre beau pays. Et ces commissions ont pris à cœur leur tâche difficile et bien des fois épineuse ; car il est bien connu « qu'on ne peut pas toujours contenter tout le monde et soi-même à la fois ». Mais en somme un bon nombre de ces sujets, considérés comme malveillants et suspects ont déjà été évacués de l'autre côté du ruisseau (Rhin), comme l'on dit vulgairement chez nous. Avec les hybrides producteurs directs on devrait à mon avis, opérer de la même manière ; établir des commissions de triage, qui auraient à écarter de la grande culture les sujets ou variétés reconnus comme mauvais, médiocres et suspects. Voulant donner le bon exemple, je me bornerai à ne mentionner que les meilleurs nouveaux directs, que j'ai créés les dernières dix années, et qui ont déjà donné plusieurs pleines récoltes.

1° *Saint-Sauveur d'Alsace (Goldriesling × Riparia gloire)* noir. Végétation vigoureuse et saine du Riparia. Grappes grandes, à grains moyens un peu serrés. Débourrement à peu près moyen. Très productif. Vin rouge d'une bonne teneur dont le moût a passé 94 degrés, d'après Oechslé, le 27 septembre 1918, malgré la grande récolte ; un peu acidulé, avec un bouquet assez agréable, qui rappelle plus ou moins le goût de la groseille. Comme la maturité de ses raisins est presque moyenne, il est surtout recommandable pour les expositions un peu hâtives.

2° *Fraise sucrée.* (*Goldriesling* × *Solonis*) bleu noir. Bonne végétation, avec feuilles ressemblant au Riesling doré au Goldriesling. Résistance insuffisante au Mildiou par les années pluvieuses. Raisins à peine de grandeur moyenne; maturité assez précoce, grains à peu près moyens, à peau épaisse; moût très sucré, avec un bouquet agréable de fraises. Rendement un peu au-dessous de la moyenne. Son vin rosé est assez alcoolique, le moût pèse en moyenne 85 à 90 degrés, mais l'excellent goût de fraises se perd en majeure partie pendant la fermentation. Peut servir aussi comme raisin de table. Essais à recommander en mesure limitée.

3° *Petit blanc* (*702 A: semis de 702 Oberlin Gamay* × *Riparia*) blanc. Végétation forte; feuilles épaisses et luisantes, à formes de Riparia. Très sain, mais redoute un peu le calcaire. Résiste aux attaques du Mildiou et de l'Oïdium. Grappes et grains petits, mais assez nombreux. Il est à supposer, qu'avec l'âge, ou quand les cordons auront atteint leur longueur voulue, le rendement pourra devenir satisfaisant. Son vin est complètement neutre, bien corsé, alcoolique, enfin excellent. Si son rendement progresse avec l'âge et avec l'extension de son cardon, comme c'est le cas avec les Oberlin 604 et 605, cet hybride devrait être des plus recommandables.

4° *Grisette, alias Garurot* (*Sylvaner* × *Solonis*) Raisin moyen, à grains serrés, rose gris. Végétation puissante. Hybride simple, avec trois quarts de sang européen. Réclame un sulfatage par les années de Mildiou. Est très fertile dès qu'il ne s'emporte plus à bois, ou dès qu'il a atteint une certaine extension. Son moût est complètement neutre ou franc de goût. Surchargé de beaux raisins, son moût n'a pesé que 74 degrés, d'après Oechslé; paraît pourtant recommandable comme cépage de quantité.

5° *Maréchal Foch* (*101¹⁴ semis* × *Riesling doré*) noir. Végétation assez forte. Reste complètement sain, sans traitement aucun. Grand rendement, moût fin, a pesé 91 degrés le 26 septembre 1918. Vu sa rusticité, sa fertilité et le vin rouge foncé, de qualité première, qu'il produit, ce nouvel hybride sera propagé ici sur place le plus vite possible.

6° *Etoile* (*101¹⁴ semis* × *Riesling doré*) noir. Souche assez vigoureuse; ne montre aucune maladie cryptogamique, ni ver. Rendement assez grand et grand. Bon bouquet neutre, son moût a pesé l'année passée 82 degrés. Paraît très recommandable.

7° *Victoire* (*101¹⁴ semis* × *Kniperlé*) noir. Très sain, sans aucun traitement. Rendement moyen. Moût rouge foncé d'une qualité excellente; a pesé l'année passée 105 degrés. Très recommandable pour la production de la qualité. Sera propagé ici le plus possible.

8° *Néron* (*101¹⁴ semis* × *Kniperlé*) noir. Très sain très fertile. Moût sucré et correct, avec 88 degrés Oechslé. Sera propagé le plus rapidement possible.

9° *Noir précoce de Colmar* (*101¹⁴ semis* × *Kniperlé*) noir. Vigoureux; très sain et très fertile. Raisins précoces. Moût d'un rouge foncé, sucré, avec un bouquet particulier, assez agréable et qui a pesé 105 degrés le 27 septembre dernier. Devra être propagé le plus vite possible dans les régions septentrionales. Très recommandable sous tous les rapports.

10° *Triomphe d'Alsace* (*10/14 semis* × *Kniperle*) noir. Végétation bonne moyenne. Bon rendement et vin d'une qualité excellente. Moût a pesé 93 degrés. Très recommandable.

Le moût du Pineau noir a pesé à la même date 72 degrés.

Pour finir cette nomenclature citons encore le *Bon Laurent* (Saint-Laurent × Riparia gloire) hybride très rustique, qui, même dans le calcaire, montre ses feuilles, luisantes, d'un vert fané et qui fournit un bon vin teinturier, avec excellent bouquet du genre des bons crus de Bordeaux.

Quelques nouveaux hybrides à raisins blancs ne doivent pas encore être cités ici, parcequ'ils ont donné leurs premiers raisins, à jus excellent, les deux années écoulées 1917 et 1918 et ne peuvent encore être jugés définitivement, vu leur « tendre » jeunesse et leur inexpérience ».

A côté de ces hybrides créés en Alsace, il nous reste à signaler les hybrides français cultivés sur le sol Alsacien-Lorrain.

(*A suivre.*)

E. Kuhlmann,
Propriétaire-viticulteur,
Administrateur de l'Institut viticole municipal Oberlin,
à Colmar (Haut-Rhin).

ACTUALITÉS

Les impôts nouveaux (Labergerie). — Comité républicain du Commerce, de l'Industrie et de l'Agriculture. — Union centrale des Syndicats des agriculteurs de France. — Cubage de la terre en place (P. L.). — Acidité du moût au vin (P. L.). — L'importation des mistelles. — Essais de culture mécanique d'Alsace-Lorraine. Rôle du calcaire en sols acides (P. L.). — Sur la maturité du raisin en Californie (P. L.). — Température du sol et maladies des plantes (P. L.). — Machine de tonnellerie (P. L.). — Air comprimé et stérilisation (P. L.). — Bibliographie : Studio sugli acidi organici fissi del vino, par G. de Astis (P. L.).

Les impôts nouveaux.

M. Klotz a donné à la Chambre et au Sénat un aperçu de la situation financière telle qu'elle lui apparaît. Il estime les charges budgétaires à prévoir à 16 milliards. Une paille comme on voit, et encore n'a-t-il pas compris dans ces relevés les prévisions relatives aux services des rentes à nos mutilés, à nos veuves de guerre, ni celles des amortissements des frais de reconstitution des régions dévastées par le Boche.

Ce dernier doit payer évidemment mais il n'a rien encore commencé à effectuer de ces versements, il ergote, il dissimule ses ressources de façon à ne rien rembourser. Nos dirigeants ont malheureusement trop attendu, et tout le monde déplore, à l'heure actuelle, la trop grande bienveillance, qui a présidé à l'armistice du 11 novembre accordé à une bande de criminels non punis de leurs assassinats et de leurs infamies de toutes sortes.

Quoi qu'il en soit, nous avons, d'après M. Klotz une rude « Douloureuse » à nous offrir, il a commencé par relever le prix du tabac d'une façon qui semblerait devoir être approuvée de tous, car ce n'est pas un produit nécessaire à la vie de chacun ; si on compare le relèvement des prix à ceux imposés aux acheteurs de vêtements ou d'aliments, on constate qu'il est du double de ceux d'avant-guerre, tandis que les objets nécessaire à la vie ont triplé au moins.

Mais si les fumeurs sont taxés avec une bienveillance excessive, que diront les buveurs et les producteurs de vins ? On nous annonce le relèvement des droits de circulation sur les vins à 20 francs par hectolitre, soit 1,335 % des tarifs d'avant-guerre.

C'est bien la surtaxe la plus formidable qui ait été imaginée jusqu'ici dans les projets de relèvement des tarifs.

Si le tabac est inutile il n'en va pas de même du vin aliment nécessaire à la santé des travailleurs et des ouvriers, et qui fut un adjuvant, dont personne ne conteste l'utilité, aux tragiques efforts de nos soldats sur les fronts de bataille.

Il ne doit y avoir que des buveurs d'eau, race malfaisante entre toutes, dans les bureaux du ministère des Finances.

On ne conçoit pas cette volonté de destruction pour un produit qui fait la fortune des régions entières du Midi et de nombreuses parties de l'Ouest, de l'Est et du Centre de la France, et qui assure la santé et la vigueur à notre race française. Les viticulteurs ont accepté sans récrimination la taxe de 10 francs par hectolitre qui représentait une charge de plus de 650 % des taxes anciennes et qui dépassait déjà toutes les autres surtaxes établies. Mais vraiment ce projet de M. Klotz exagère la malveillance.

La taxe de consommation ainsi prévue est égale aux prix moyens de vente d'avant-guerre, des vins des régions du Midi.

Il n'y a aucune distinction entre les vins de consommation courante et les vins réservés aux classes riches, et cependant nous voyons la différence admise pour les tabacs, le vulgaire caporal n'est majoré que de 100 % tandis que, les tabacs dits de luxe sont taxés à 200 % de leurs prix antérieurs.

Le pauvre comme le riche paieront le même droit de consommation pour le modeste litre de vin, que pour la fine bouteille de Bordeaux ou de Bourgogne, sans parler d'autres crus réputés et réservés en fait aux dégustateurs riches et friands de la liqueur de Bacchus.

Il faut de l'argent c'est entendu, mais il semble que le vin, parce qu'il est une matière facile à voir, et à suivre, ne doit pas seul porter toute la surcharge.

Nous espérons bien que les députés qui représentent les régions de production de vins ordinaires, sauront arrêter les fantaisies de notre argentier national.

Ce dernier nous menace aussi d'un monopole des pétroles et des essences.

La création d'un tel service d'État aura pour première conséquence de faire surgir de nouveaux fonctionnaires, alors que l'industrie, le commerce et l'agriculture manquent de bras de toutes les façons, et au prix où il faudra payer cette nouvelle armée on reste confondu des folies bureaucratiques de nos dirigeants.

Il faudra aussi indemniser tous les négociants en essences et en pétroles, car on ne peut pas songer à une expropriation pure et simple d'industriels, qui ont engagé des capitaux souvent considérables dans ces entreprises, la création d'un tel monopole n'a aucune excuse alors qu'il serait facile, sans frais d'aucune sorte, de percevoir chez les négociants une taxe égale et même supérieure à celle que produirait le monopole. Pourquoi ne pas instituer un droit de circulation sur les essences et les pétroles, comme il existe sur les boissons par exemple, et les

recettes buralistes délivreraient les titres de mouvement. Cela n'exigerait pour ainsi dire aucune augmentation du personnel percepteur des droits.

En outre, M. Klotz fait prévoir une taxe sur l'enrichissement en prenant comme base les revenus des contribuables en 1915, ce projet peut frapper durement et injustement une fraction importante de viticulteurs, qui, par suite des attaques formidables du Mildiou en 1915 ont perdu tout ou partie importante de leurs récoltes, et se sont trouvés en déficit considérable dans leurs exploitations.

Le choix de la base d'une année unique pour apprécier le revenu est une erreur grave en agriculture et spécialement en viticulture, dont les recettes sont influencées par les phénomènes météorologiques d'une façon imprévue et imprévisible, il faudrait au moins prendre une base moyenne de trois années. — LABERGERIE.

Comité républicain du Commerce, de l'Industrie et de l'Agriculture (*Communiqué*). — Après une enquête dans ses sections de Paris, de province et de l'étranger, le « Comité républicain du Commerce, de l'Industrie et de l'Agriculture », sur le rapport de M. Pavy, président de la Commission des Douanes, a émis le vœu qu'une convention commerciale soit signée prochainement entre la France et les Etats-Unis pour développer les échanges entre les deux pays.

Cette convention réparerait l'erreur commise en 1910, en surtaxant la plupart des produits américains, tandis que l'Allemagne bénéficiait du tarif minimum. Le tarif des Douanes françaises devrait être, au préalable, rectifié pour correspondre au renchérissement des prix; certains produits, que la France et les Etats Unis achetaient en Allemagne, seraient dorénavant surtaxés à l'entrée dans les deux pays, pour permettre aux commerçants et industriels français et américains, grâce à des droits, pour eux moins élevés, d'en accroître la production et l'exportation.

Union centrale des Syndicats des agriculteurs de France. — L'Union centrale des Syndicats des agriculteurs de France, qui comprend 2.650 syndicats, groupés dans 24 Unions régionales, et comptant 800.000 adhérents, vient de tenir dans l'Hôtel de la Société des agriculteurs de France, 8, rue d'Athènes, son Assemblée générale annuelle.

Les délégués étaient venus de tous les points de la France, et ils ont étudié les problèmes si graves qui intéressent l'agriculture à l heure actuelle. Ils ont pris, entre autres, les décisions suivantes qui ont un caractère d'urgence : ils demandent instamment le vote immédiat des deux lois actuellement en instance devant la Chambre :

1° Sur la création de Chambres d'agriculture;

2° Sur l'extension de la capacité civile des Syndicats professionnels et de leurs Unions.

Les agriculteurs ne sauraient admettre que les Chambres se séparent sans avoir voté ces deux projets qui intéressent à un si haut point le monde agricole.

Cubage de la terre en place. — A l'heure où les pouvoirs publics semblent enfin comprendre que le rôle de leurs « services » n'est pas de découvrir Pierre pour couvrir Paul, mais d'expérimenter sans relâche pour arracher à la nature ses secrets et augmenter la production, nous pensons intéressant de faire connaître une curieuse méthode de mesure des échantillons de terre.

Jadis, avant la guerre, on prenait un échantillon de terre comme un échantillon de produit fabriqué. Les différents morceaux étaient mélangés, triturés sinon pulvérisés et parfois dissous.

On s'est avisé depuis qu'il serait plus utile de regarder *vivre* le sol; et la vie se passe dans ses lacunes naturelles et sur place, non dans ses grains durcis et mélangés.

L'Agronome français Dumont a indiqué un moyen de reconstituer ces lacunes par de la paraffine.

L'agronome américain Israelsen vient d'employer le même système (*Bull. Rens. Agric. Intern.*, avril 1919). En outre il veut connaître exactement quel volume occupait dans le sol l'échantillon cylindrique prélevé par la sonde circulaire qui respecte la stratification.

Pour cela il ne mesure pas le morceau plus ou moins rétréci par compression et dessiccation, mais le remplace par une poche de caoutchouc mince qu'il remplit d'eau. Cette poche se dilate exactement suivant les parois du trou quelle qu'en soit la profondeur et ses variations de volume sont mesurées par un tube de verre.

Il ne faut pas désespérer de voir un jour un physiologiste mesurer la respiration du sol. Car la terre vit. — P. L.

Acidité du moût au vin. — Dans la *Revue de Viticulture* du 17 avril 1919, nous mentionnions le travail de l'œnologue italien Arthur Borntræger qui signalait des cas où l'acidité du vin n'était pas inférieure à celle du moût.

La même question a été étudiée par M. de Astis à l'occasion de ses recherches sur l'acidité fixe et en particulier l'acide lactique (*Annali di Chimica applicata*, 1918, N. 9, 12).

Il a démontré qu'en réalité l'acidité varie constamment pour des raisons physiques, chimiques et biologiques.

La transformation des sels chimiques crée sans cesse de nouveaux équilibres dans le vin en formation et l'acidité peut être augmentée ou diminuée par rapport à celle du moût.

Ce n'est que dans les vins faits que l'acidité est toujours moindre et va sans cesse en décroissant.

L'acidité originelle du moût, où domine l'acide tartrique, entre en lutte durant la fermentation avec les acides produits : acide lactique, acide succinique et acides volatils.

La destruction d'acide durant la fermentation est plus grande chez les vins rouges que chez les vins blancs. — P. L.

L'importation des mistelles. — Le milieu viticole méridional est ému des changements contradictoires apportés au régime de l'importation des mistelles. Un décret du 27 janvier 1919 autorisait l'entrée de ces produits ; le gouvernement vient d'être obligé de rapporter ce décret ; les intérêts viticoles et commerciaux de notre pays souffrent de ces décisions qui ont tous les caractères de l'arbitraire. M. Barthe a déposé sur le bureau de la Chambre une demande d'interpellation sur les motifs qui ont conduit le gouvernement à prendre ces résolutions capricieuses en apparence, qui ont favorisé le trafic et la spéculation sur ce produit exotique, contrairement aux intérêts du commerce et de l'agriculture nationaux. La *Revue* a publié, dans son précédent numéro une note relative à cette question, sur laquelle nous reviendrons dès que la lumière sera faite.

Essais de culture mécanique d'Alsace-Lorraine. — Les essais de culture mécanique, prévus par l'arrêté du 5 avril 1919, déjà signalés à nos lecteurs, ont eu lieu du jeudi 5 au lundi 9 juin inclus, au polygone de Strasbourg-Neuhof.

Ces démonstrations ont été intéressantes si l'on en juge par la variété des appareils présentés, dont le nombre s'élève à 45.

Cette première manifestation agricole a permis aux constructeurs français et représentants de firmes alliées ou neutres de montrer les applications diverses du tracteur à la culture ou à l'exécution des travaux de la ferme, et aux agriculteurs alsaciens-lorrains de faire choix d'un matériel approprié à leurs besoins.

L'entrée du public au champ des essais fut gratuite.

La Compagnie des tramways avait pris toutes dispositions pour assurer dans les meilleures conditions de rapidité le transport des visiteurs.

Rôle du calcaire en sols acides. — De nouvelles recherches entreprises par MM. Hartwell et Pember aux Etats-Unis, il résulte que le calcaire favoriserait la

culture en terres dites acides, non seulement en neutralisant l'acidité, mais aussi et surtout en précipitant les sels toxiques d'alumine. (*Exp. Sta. Rec.* Vol. 39, p. 115.)

Voilà qui ne simplifie pas le problème du chaulage. — P. L.

Sur la maturité du raisin en Californie. — MM. Bioletti, Cruess et Davi ont publié en 1918 le résultat de leurs études sur la maturité de *Vitis Vinifera*. Voici quelques-unes de leurs conclusions :

Les jeunes vignes sont plus précoces que les vignes d'un certain âge.

Les grappes mûrissent plus vite au Sud qu'au Nord du cep.

Généralement les raisins de base du sarment mûrissent les premiers.

Il est difficile d'obtenir un échantillon moyen même avec 5 livres de raisin.

Sur une même souche, les différences de maturité d'un raisin à l'autre sont considérables.

La proportion de matières solides reste constante au moment de la véraison puis augmente par suite de la formation de sucre mais reste presque stationnaire après la maturité.

Le sucre ne doit pas se former aux dépens de l'acidité puisque le poids total de celle-ci reste constant dans le raisin. La courbe de l'augmentation de sucre suit celle de l'augmentation des matières solides.

La proportion d'acide diminue sysmétriquement cinq fois moins que l'augmentation de sucre. — P. L.

Température du sol et maladies des plantes. — En phytopathologie, on s'occupe avant tout du parasite et de l'atmosphère. On ne s'inquiète guère du sol qu'au point de vue de son degré d'humidité.

Deux botanistes américains travaillant dans des directions différentes, M. Jones et M. Reddick viennent d'appeler l'attention sur l'importance de la température du sol. (*Exp. Sta. Rec.* 1918 p. 147 et 148.)

Le premier a établi ses comparaisons en faisant varier la température du terrain de 5° à 40° centigrade.

Le second a étudié l'influence du champignon Fusarium inoculé à des sols plantés en haricots.

La réduction de récolte fut maximum à 22 degrés.

Le champignon prolifère dans le sol entre les températures de 12° à 39°. La température de 31° est un optimum pour lui, mais le haricot profite aussi de la chaleur, ce qui lui permet de mieux résister qu'à 22 degres. C'est une question d'équilibre comme la lutte entre le Mildiou et la vigne en présence de la chaleur humide.

« L'histoire », comme on disait jadis, des maladies de nos plantes herbacées pourrait être reprise à ce point de vue.

La guerre est finie. Il faut espérer qu'on rémunérera les travaux de météorologie du sol. — P. L.

Machine de tonnellerie. — On vient de faire breveter en France une nouvelle machine anglaise au centre de laquelle on fixe horizontalement les douelles, préalablement préparées. Immédiatement et simultanément à chaque extrémité, des outils terminent l'assemblage, rabotent, cerclent, rainent, jablent et enfoncent. Contrairement aux tours industriels, c'est la matière qui est fixe et l'outil qui tourne. — P. L.

Air comprimé et stérilisation. — Qu'il s'agisse de moûts ou de vins, la stérilisation donne un goût de cuit plus ou moins prononcé et une couleur « rancie ». En matière de laiterie, un inventeur prétend avoir évité le goût et la teinte jaunâtre en incorporant préalablement au lait de l'air sous pression. Si ce principe était étudié pour le vin, il semble qu'on devrait faire appel à un gaz inerte : acide carbonique ou azote et non à une atmosphère oxydante. — P. L.

Bibliographie. — *Studio sugli acidi organici fissi del vino* (étude sur les acides organiques fixes du vin). particulièrement de l'acide lactique, Rome,

Annali di chimica applicata, 1918, et chez l'auteur M. G. de Astis, Cantina cave sperimentale, Arezzo.

Cet important mémoire de 86 pages, bourré de chiffres, renferme d'abord une étude critique de la méthode Moeslinger pour le dosage de l'acide lactique dans le vin.

La seconde partie est consacrée aux variations d'acidité organique dues à l'acidification, la désacidification, la bisulfitation du moût et l'égrappage du raisin tant sur les vins blancs que sur les vins rouges toscans.

La troisième partie étudie spécialement l'acide lactique dans les mêmes vins.

Elle varie de 0 gr. 5 à 3 gr. 7 dans les vins blancs. La moyenne, 1 gr. 9, représente le quart de l'acidité fixe.

Dans les vins rouges, les chiffres sont un peu plus faibles : Minima 0 gr. 7, maxima 3 gr. 2, moyenne 1 gr. 7 et la proportion encore plus faible par rapport à l'acidité fixe : 22 %. — P. L.

REVUE COMMERCIALE

De nos correspondants :

Yonne (31 *mai 1919*). — Le beau temps dure sans interruption depuis le 1er mai. Il fait chaud, trop chaud pour la saison. La vigne pousse admirablement avec tendance à rattraper son retard.

La terre durcie ne permet plus guère d'achever l'ameublissement sans efforts excessifs ou sans risques d'abattre les bourgeons.

Quelques orages locaux n'ont pas contribué à abaisser la température. C'est un bien pour la vigne.

On demande un peu de pluie pour la levée des betteraves et autres semis de printemps.

Mais il est à craindre qu'elle ne favorise le Mildiou car le sous-sol est toujours humide.

Si le soleil est chaud, le vent n'est pas dessechant, ni froid du reste, ce qui a évité la gelée blanche jusqu'ici.

(6 *juin*). — Pas un jour de pluie ni de brouillard et peu de rosée depuis le 1er mai.

Que le vent vienne du Nord ou du Sud, le temps est resté beau et chaud. La vigne en a profité et a tiré parti de l'humidité du sol en poussant avec une extrême vigueur et de belles promesses en raisins.

Il n'est pas question de maladies. Malgré cela les traitements préventifs ont été poursuivis avec entrain.

Mais la vigne est seule à profiter ainsi. Les blés en terre battue par l'humidité comme en terre sèche jaunissent. Les semis de printemps lèvent mal. Si une pluie opportune — qui amènera peut-être le Mildiou — ne survient pas au début de juin, l'année sera mauvaise pour les récoltes alimentaires.

La fauchaison des sainfoins est commencée ; récolte saine mais un peu courte.

On espère que les regains précoces compléteront le déficit en quantité.

Les arbres fruitiers promettent une récolte moyenne.

Les pommiers ont fleuri tardivement mais magnifiquement. Malheureusement les chenilles attaquent en bataillons serrés certains vergers. — P. L.

COURS DES VINS

PARIS. — Vins rouges du Midi, 130 à 150 francs l'hectolitre; vins blancs, 170 et 190 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 315 à 370 francs, blanc 400 à 425 fr. et le litre de 1 fr. 45 à 2 fr. 50. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 70 francs : vin de table, rouge 1er choix, 390 francs; 2e choix, 380 francs; 3e choix, 365 fr.; vin blanc de comptoir, 440 à 460 francs; piccolo et vin de carafe, 410 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 francs.

MIDI. — *Nîmes* (2 *juin*) : Aramons, 7° à 9°, 80 à 90 francs l'hectolitre; Montagne, 90 à 95 francs; Montagne supérieur, 96 à 100 francs. Blancs, Picquepoul et Clairettes, 110 à 120 francs; Costières, 100 à 105 francs; Aramon blanc, 100 à 105 francs. Alcools trois-six bon goût, 86°, 850 francs; eaux-de-vie de marc, 52°. 400 francs; vin à distiller, 6 francs à 6 fr. 50 le degré.

Montpellier (3 *juin*). — Vins rouges, 8° à 10°, 85 à 95 francs; Montagne, 96 à 103 fr.; rosé, 95 à 105 francs; blanc, 105 à 125 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 850 francs; marc à 86°, manque; eau-de-vie à 52°, 550 francs; eau-de-vie de marc à 52°, manque.

Narbonne (5 *juin*). — Récolte 1918, de 8° à 12°, 90 à 108 francs, vin nu pris en cave.

Perpignan (7 *juin*). — De 85 à 100 francs suivant qualité.

Béziers. — Vins rouges de 88 à 102 francs; vins rosés de 90 à 105 francs; vins blancs de 105 à 125 francs. Trois-six de vin 86°, 850 francs; eaux-de-vie de Béziers 52°, 525 francs; trois-six de marc 86°, fait défaut; eau-de-vie de marc 52°, fait défaut.

ALGÉRIE. — Cote officielle de la Chambre d'Alger (7 juin). — Vins algériens nus, quai Alger : 65 à 78 francs suivant degré; blancs, 70 à 87 francs.

SUD-OUEST. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.200 à 1.300 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.400 à 1.600 francs le tonneau; grands vins blancs aux environs de 6.000 francs, vins rouges, bourgeois, 2.500 à 3.000 francs; 3.000 et 3.500 francs pour les troisièmes et seconds crus. — *Dordogne :* de 1.100 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1.500 à 1.600 fr. — *Charentes :* 225 à 240 francs la barrique. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 250 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 250 à 300 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 francs la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 fr. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 110 à 125 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 100 à 120 francs; les blancs, de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 120 à 135 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 120 à 150 francs l'hectolitre.

EST. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 400 à 450 francs; vins fins, 1.000 à 2.000 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 210 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 400 à 450 francs. — *Beaujolais :* 400 la pièce pour les ordinaires. — *Mâconnais :* les 1918, 350 à 400 francs la pièce pour les vins communs et 450 à 500 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 425 à 550 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 175 à 190 francs; les Arbois, de 200 à 225 francs; blancs, de 200 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 150 à 175 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 320 à 350 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 200 à 225 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 225 à 250 francs. — *Savoie :* 110 à 135 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs.

CENTRE et OUEST. — *Anjou :* Vins rouges, 275 à 400 francs pour les ordinaires et 325 à 450 francs pour les cuvés; vins blancs, de 250 à 425 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 135 à 175 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 400 à 425 francs et 400 à 500 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 250 à 300 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 250 à 325 fr. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 100 à 150 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Allier :* 300 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre.

Céréales. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr. les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. méteil. 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, libérée de la taxe. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 56 fr. 86 ; Buenos-Ayres, 30 fr. 51.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 140 à 150 fr. les 100 kilogrammes. — Pommes de terre, de 20 à 27 fr. les 100 kilogrammes, gare départ. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité. — Petits pois : 150 à 180 fr. — Haricots verts, 180 à 280 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 90 à 100 fr. ; paille d'avoine, 80 à 95 fr. ; foin, 240 à 250 fr. ; luzerne. 250 à 270 fr. — Caroubes, 53 fr. — Graines (marque B) de trèfles, 500 francs ; de luzerne, 350 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* 550 à 560 fr. les 100 kgr. — *Lin :* 340 fr — *Colza :* 301 fr. — *Arachides :* 405 à 410 fr. (Marseille). — *Suifs :* 310 à 335 fr. — *Miels :* Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 850 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 170 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. à 12 fr. — Veaux, 6 fr. 20 à 10 fr. — Moutons, 4 fr. à 9 fr. 20. — Porcs, 5 fr. à 10 fr.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels au n° 1299. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 31 fr. ; superphosphate minéral 16/18, 26 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 25 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, détaxés : arachides. 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 500 à 1.500 fr — Cerises du Var, 180 à 220 fr. les 100 kgr. — Fraises d'Hyères, 4 à 5 fr. la corbeille. — Oignons, 90 a 150 fr — Asperges, 150 à 200 fr. les 100 kgr. — Artichauts du Midi, le cent, 50 à 70 fr. — Ail. 180 à 200 fr. — Carottes, 80 à 100 fr. — Navets, 80 à 100 fr. — Choux nouveaux, 15 à 35 fr. le cent. — Citrons, 50 à 80 fr. — Amandes, 80 à 150 francs.

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du 1er au 6 juin 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	21 »	11 »	16 »	2	.....1....	23 »	14 »	18. 5	3
Lundi.....	25 »	10 »	17. 5	»	.....2....	22 »	13 »	17. 5	18
Mardi.....	21 »	6 »	13. 5	»	.....3....	22 »	13 »	17. 5	6
Mercredi..	14 »	5 »	9. 5	»	.....4....	23 »	11 »	17 »	»
Jeudi.....	20 »	11 »	15. 5	0	.....5....	22 »	8 »	15 »	»
Vendredi..	23 »	12 »	17. 5	»	.....6....	20 »	8 »	14 »	3
Samedi....	» »	» »	» »	»	.....».....	» »	» »	» »	»
	STRASBOURG					BORDEAUX			
Dimanche.	27 »	11 »	19 »	»	.....1....	23 »	14 »	18. 5	»
Lundi.....	26 »	11 »	18. 5	»	.....2....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	22 »	9 »	15. 5	»	.....3....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	15 »	6 »	10. 5	»	.....4....	22 »	7 »	14. 5	»
Jeudi.....	18 »	9 »	13. 5	7	.....5....	19 »	11 »	15 »	»
Vendredi..	14 »	9 »	11. 5	9	.....6....	16 »	12 »	14 »	2
Samedi....	» »	» »	» »	»	.....».....	» »	» »	» »	»
	LYON					NANTES			
Dimanche.	24 »	12 »	18 »	0	.....1....	20 »	11 »	15. 5	»
Lundi.....	27 »	13 »	20 »	»	.....2....	24 »	12 »	18 »	»
Mardi.....	28 »	12 »	20 »	»	.....3....	23 »	11 »	17 »	»
Mercredi..	27 »	7 »	17 »	»	.....4....	17 »	8 »	12. 5	»
Jeudi.....	20 »	10 »	15 »	0	.....5....	20 »	15 »	17. 5	»
Vendredi..	16 »	12 »	14 »	»	.....6....	25 »	12 »	18. 5	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	.....».....	» »	» »	» »	»
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	24 »	13 »	18. 5	»	.....1....	22 »	17 »	19. 5	3
Lundi.....	24 »	15 »	19. 5	»	.....2....	19 »	14 »	16. 5	6
Mardi.....	25 »	16 »	20. 5	»	.....3....	25 »	17 »	21 »	»
Mercredi..	27 »	10 »	18. 5	»	.....4....	22 »	17 »	19. 5	4
Jeudi.....	22 »	9 »	15. 5	»	.....5....	23 »	17 »	20 »	»
Vendredi..	25 »	16 »	20. 5	»	.....6....	23 »	17 »	20 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	.....».....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE — LAINE

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN TABLETTES
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX 10 FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 *tabl. pour* 50 *hectolitres.*

EN POUDRE
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX 12 FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 *doses pour* 50 *hectolitres*

EN SOLUTION
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX 5 FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 *doses pour* 50 *hectolitres*

(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B.—S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

VINIFIEZ AVEC
LES LEVURES LARROCHE
ET LE PHOSPHISULFOL
Solution Sulfureuse Nutritive
AUGMENTATION DE : *Alcool, Bouquet, Conservation, Extrait, Couleur, Limpidité*
12 ans de Succès
10 Millions d'Hectos traités
Brochure Gratuite
LABORATOIRES LARROCHE TOULOUSE

POUR LA VIGNE

Une seule PROVENANCE d'instruments est TOUT INDIQUÉE

Les cultivateurs à dents flexibles OMA
Les bineuses rigides OMA
Les bineuses flexibles OMA
Les pulvérisateurs OMA
Les soufreuses, etc. OMA

La Bineuse MARAICHÈRE
La Butteuse MARAICHÈRE

Exiger cette Marque partout et toujours

DEMANDER PROSPECTUS (L.O.M.) à la Société français
OUTILLAGE ET MATÉRIEL AGRICOLES, 217, Rue Saint-Honoré, PARIS

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100
Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, **PARIS** *(18e arrondt)*

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULES**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 m/m d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D. MOREL ✡, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole

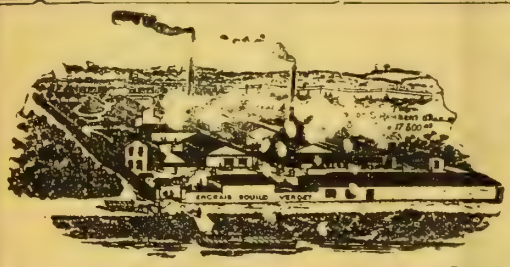
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 190*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091. En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre. Réelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.



ENGRAIS

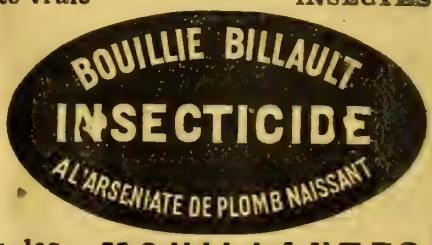
Corne, Laine, Sang, Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORTS

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France

FONDÉE A VIENNE EN 1855 — Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné, Echantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

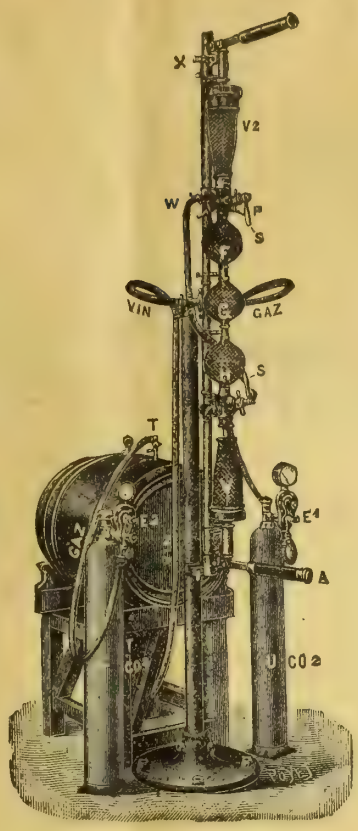
pour
la
Préparation
Instantanée
des

VINS MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à c jour.

DIPLOME D'HONNEUR

de la Société

des Viticulteurs

de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR
INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur.
Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure.
Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, ✻ ✿ **Château de Mercey, MONBELLET** (S.-et-L.

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant, O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, ***CARPENTRAS*** *(Vaucluse)*

qui récoltent chaque année des quantités importantes de

PLANTS GREFFÉS, PLANTS RACINÉS, BOUTURES; PRODUCTEURS DIRECTS de diverses variétés

Souscription ouverte pour plantations Automne 1919 — Printemps 1920

ANALYSE DES TERRAINS. — DEMANDEZ LE CATALOGUE

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIME PUR garanti sans mélange

SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

L'EVOLUTION ET LE TRAITEMENT DU MILDIOU

Par J. CAPUS. — Prix : 3 fr 50, pour nos Abonnés, 2 fr. 50

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2.18, Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

AGENTS de VENTE de la POTASSE D'ALSACE

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb

Permanganate de Potasse, Produits œnologiques.

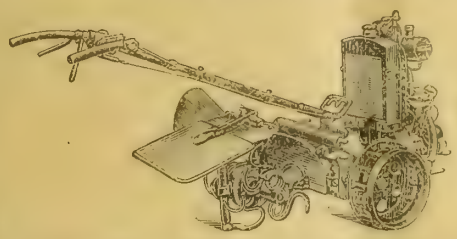
MOTOCULTEUR S. O. M. U. A.

APPAREIL A FRAISE ROTATIVE

Pour la Vigne et la petite Culture

FAIT toutes les OPÉRATIONS CULTURALES en un SEUL PASSAGE

TYPE SPÉCIAL POUR LA GRANDE CULTURE



Société d'Outillage Mécanique et d'Usinage d'Artillerie S. O. M. U. A.

USINES

BOUHEY, FARCOT et CHAMPIGNEUL

Société Anonyme au Capital de 12.000.000fr.

SIÈGE SOCIAL :

19, Av. de la Gare, St-OUEN (Seine)

(Tél. : *Marcadet* 20-00 à 20-06)

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES

PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.

BÉZIERS (Hérault)

L'Art de faire des Vins meilleurs

et de bonne conservation par l'emploi des

RADIO-LEVURES

OU

MULTILEVURES JACQUEMIN

RADIOACTIVES

Préparées à LA CLAIRE, à MORTEAU (Doubs)

1919

ACTION DES RADIOLEVURES EMPLOYÉES EN VINIFICATION

Tout ce que nous disions les années précédentes au sujet des *Multilevures*, s'applique aux **Radiolevures** ou **Radio-multilevures**.

Rappelons que la suppression des levains préalables n'a aucunement diminué l'action des levures Jacquemin sur l'amélioration du vin, grâce aux qualités exceptionnelles acquises par la préparation

nouvelles **multilevures** *qui n'ont pas besoin du rajeunissement préalable en levain ou pied de cuve nécessaire à toutes levures fabriquées sous d'autres formes.*

Ainsi que nous l'avons dit, il suffit de mélanger les radio-multilevures à la vendange, **sans préparation de levains.**

Ce mélange, véritable ensemencement de la vendange, doit s'opérer couche par couche dans la cuve, en l'aspergeant de quelques gouttes de radiolevures au moyen d'un verre ou tout autre récipient.

Rappelons enfin que les multilevures donnent des résultats de beaucoup supérieurs à ceux des levures *concentrées*, parce que ces dernières, même fraîchement préparées, sont dans un état complet d'inactivité ou de simple vie latente, ayant besoin de se réveiller ou de se rajeunir dans un levain préalable ; le viticulteur reçoit au contraire les multilevures en pleine fermentation se prolongeant plusieurs semaines.

Les **Radiolevures**, comme les *Multilevures*, sont non seulement plus actives que l'ancienne farine de levures employée jusqu'ici, mais encore elles sont environ *5 fois plus concentrées*, en sorte que les **doses**, *sous un poids moindre*, renferment un nombre de cellules de levures sélectionnées en activité infiniment plus grand qu'autrefois.

Les **Radiomultilevures**, grâce à leur grande activité, produisent une rapide fermentation du vin. On peut décuver au bout de 3 ou 4 jours un vin bien clair, alors qu'avec les vieilles méthodes on n'obtenait, au bout de quinze jours à trois semaines, qu'un vin trouble, ayant besoin de collages et tannisages pour s'éclaircir. Grâce à la rapidité de fermentation, le vin est soumis à l'évaporation pendant un laps de temps très court, et il y a ainsi moins de déperdition d'alcool et augmentation du rendement.

La presque suppression des lies a une très grande importance, puisqu'elle évite une perte moyenne *d'un pour cent du vin.*

Du moment où l'on gagne un hectolitre de vin sur une cuvée de 100 hectolitres, le prix des Radio-multilevures se trouve déjà largement remboursé !

La vaisselle vinaire étant occupée moins longtemps, peut servir à une plus grande production, et le viticulteur peut réaliser plus rapidement sa récolte.

Tous ces excellents résultats d'amélioration générale, augmentant ordinairement de 2 à 5 francs et quelquefois davantage le prix de vente du vin, ne peuvent être obtenus qu'au moyen des levures *bien sélectionnées* et **rigoureusement pures**, telles que les prépare La Claire.

Il faut se méfier de toutes les espèces de levures plus ou moins impures qui sont quelquefois offertes aux viticulteurs par des laboratoires sommairement outillés, et n'ayant pas, comme La Claire, la sanction de **vingt-huit années** de pratique et de succès.

Tandis qu'en se servant d'une *façon rationnelle des multilevures pures sélectionnées de* **La Claire**, on a la certitude d'améliorer son vin comme **qualité** et d'assurer sa **conservation**

L'Etablissement La Claire a été fondé en 1891 et la longue expérience acquise en ces vingt-huit ans nous a permis de créer une quantité d'innovations dont l'utilité est constatée chaque année par nos clients. C'est en effet nous qui avons été les premiers à cultiver les levures dans des moûts spéciaux extra-riches, à mettre en vente des levures habituées à haute température et à haut degré alcoolique, des levures acclimatées à l'acide sulfureux, les levures s'employant réellement sans aucun levain, etc.

Enfin la découverte de la radioactivité des levures et son heureuse action sur la fermentation, nous a permis de mettre dès cette année les nouvelles Radio-multilevures à la disposition des viticulteurs soucieux d'assurer la bonne vinification, l'amélioration et la conservation de leurs vins.

La nouvelle législation sur le régime des boissons et la répression des Fraudes, a formellement autorisé l'emploi des levures pures sélectionnées.

C'est du reste un des rares produits désignés nominativement dans ladite loi, comme étant d'un usage licite.

En résumé, les Radiolevures procurent les avantages suivants :

Maximum d'alcool,

Maximum de bouquet,

Maximum d'amélioration,

Maximum de plus-value.

Clarification rapide. — Goût de terroir supprimé. — Diminution des lies, etc.

Les vins Radio-levurés et Bio-sulfités s'éclaircissent avec la plus grande rapidité et peuvent se vendre avantageusement 15 jours après les vendanges.

Une brochure de 40 pages sur les Radio-levures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 28 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN**, O ✻, Directeur de l'Institut de recherches scientifiques et industrielles de **Malzéville**, près Nancy.

Demandez également la brochure gratuite sur le **Bio-sulfite Jacquemin** (sulfitage et phosphatage simultanés des vendanges) et sur la **Bouillie anticryptogamique cupri-sulfi-formolée.**

1919

Avis important à nos Clients

En présence de la hausse continue de toutes les matières premières et emballages, nous ne pouvons pas revenir aux anciens prix et nous sommes obligés à regret de continuer à suivre le mouvement, en attendant des circonstances plus favorables.

Voici nos prix les plus justes pour 1919 :

NOUVEAUX PRIX ET CONDITIONS

Pour toutes les espèces de Radiolevures Jacquemin.

(Les mots *Radiolevures*, *Multilevures radioactives* et *Radiomultilevures*, ont la même signification. On peut les employer indifféremment.)

N° 1.	(Dose moyenne pour	20 hectos de vin).....		6 fr. 75
N° 2.	—	40 h.	—	13 fr. 50
N° 3.	—	60 h.	—	20 fr.
N° 4.	—	80 h.	—	26 fr.
N° 5.	—	100 à 120 h.	—	34 fr.
N° 6.	—	150 h.	—	41 fr. 50
N° 7.	—	200 h.	—	49 fr.
N° 8.	—	250 h.	—	55 fr.
N° 9.	—	500 h.	—	110 fr.
N° 10.	—	1000 h.	—	210 fr.

Franco d'emballage. Prière de donner votre *adresse axacte*, la *gare destinataire*, la *commune* et *l'arrondissement* à chaque commande pour éviter tout retard.

Adresser les commandes á M. le Directeur de **La Claire, à Morteau** (*Doubs*). -- *Bien observer cette adresse s. v. p., afin d'éviter des retards, l'ancienne Société ayant été dissoute.*

Ou aux agents accrédités.

Sulfatage, Soufrage

ET

Traitement Insecticide

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

Cupri-Sulfi-Formolée

Invention de G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résultats chaque année **depuis 1907**, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture

Nouvelle Bouillie U. U. Pyridinée

Il faut lire la grande brochure illustrée "**Traitements rationnels** de la **Vigne** et de toutes les **Plantes cultivées**".

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

Envoi gratuit.

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'Institut* **La Claire** à

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. Jacquemin)

MALZÉVILLE, près Nancy.

Multilevures ET Biosulfite

JACQUEMIN SUCCÈS COMPLET

aux Vendanges

Amélioration générale du Vin

Augmentation du degré alcoolique

Bouquet plus développé

Clarification rapide

Conservation assurée

Brochures gratuites sur les **Radiolevures La Claire**.

Demandez également renseignements sur les levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes, etc.), sur la **Bouillie** anticryptogamique *cupri-sulfi-formolée* et sur le nouvel **Engrais** intensif le **Plasmin-Jacquemin**.

à l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. Jacquemin)

MALZÉVILLE, près Nancy

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE

Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

L'Engrais le plus puissant, c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

14 USINES

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone { 1.31 / 4.47

Maison L.-A. ANGIBAUD *Fondée en 1877*

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

SEUL FABRICANT

LA ROCHELLE

Dosages garantis sur facture — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes, à **Besselue et Moulin Rompu**, et reliées entre elles et aux Chemins de Fer de l'Etat, par embranchements spéciaux.

La Cie du **Guano de poisson français** est la **seule** en France qui prépare les engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés dont elle a la propriété exclusive et un arrêt de la Cour d'Appel de l'année 1914 l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

La fabrique Louis-André **Angibaud** de **La Rochelle** a été créée par ce dernier en 1877. En 1912, elle est devenue la Cie du **Guano de poisson français**. M. **Angibaud** s'est adjoint comme associé M. **Jodet-Angibaud**, son gendre. Ce dernier dirige et exploite la maison avec la firme " Cie du **Guano de poisson français** ".

3 brevets d'invention — 39 années de pratique et de perfectionnements.

Vente aux agriculteurs ▲ Brochure franco

USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE

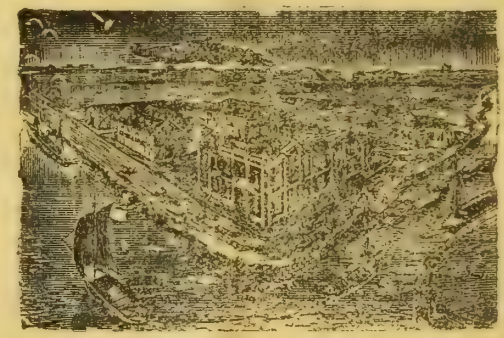
ENGRAIS CHIMIQUES

SULFATE DE CUIVRE

Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE

SKAWINSKI



L'ETOILE

Poudre Médocaine pour faire la bouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSES

TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS

pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne

J'expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs)

L'ANOXYDINE-SERVŒNOL

Composition de tannin pour vins (ŒNOTANNIN) et de bisulfites alcalins garantis purs (APPERTOL)

en poudre ou en pastilles

Conserve les Vins en cours de route et en cave même en vidanges

CHEVALLIER-APPERT, PARIS

L'Appareil Mécanique de Culture et de Viticulture, indispensable à la petite et à la moyenne propriété est :

LA MOTO-CHARRUE "PAX" MODÈLE 1919

14 H-P, 0 m. 85 de large, 3 mètres de longueur totale

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MÉCANIQUES

et de MATÉRIEL AGRICOLE

70, Quai d'Ivry, à IVRY-sur-SEINE

Se recommander de la *Revue de Viticulture*.

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis**, **Eudémis**, **Pyrale**, **Altise**, **Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome

62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLACK ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.
En sachets : 2, 3 et 5 k.

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

à base de glycéro-phosphate d'ammoniaque renfermant **20 %** d'acide sulfureux libre pur.

INVENTION G. GIMEL

Brevetée S. G. D. G.

(SULFITAGE ET PHOSPHATAGE SIMULTANÉS)

Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux

affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur

Dix Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912

Demander brochure et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE

Par P. VIALA et PACOTTET. — Prix : **3 francs.**

MACHINES VITICOLES

"L'IDÉALE" Modèle déposé.

PULVÉRISATEURS
A GRAND TRAVAIL
SIMPLE, ROBUSTE

INVERSABLE,
dû à son nouvel attelage
etc.

Roulements à billes sur l'essieu
à la demande.

MIRANDE Albert, Constructeur
St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde).
Catalogue général envoyé à toutes demandes.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Excursions en forêt de Fontainebleau par le service d'auto-cars des chemins de fer P.-L.-M. — Nous recommandons aux personnes qui se rendent à Fontainebleau dans le but d'utiliser le Service d'excursions par auto-cars pour la visite de la forêt, de se munir au départ de Paris des billets d'excursions nécessaires et de louer leur place à l'avance. Ces billets sont délivrés dans la salle des Pas-Perdus de la gare de Paris-Lyon, côté départ, au guichet n° 17.

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRES LA GUERRE
Par P. VIALA, 2e édition avec 35 figures. — *Prix*..... 3 fr.

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — BÉZIERS

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « LE TITAN » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « PARFAITE » » »
Soufre « LE VRAI » (au chlorure de Baryum).

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. FABRE 1872-1899 — Vve G. FABRE & Fils 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "
Pulvérisateur à bât " Le GAULOIS "
PULVÉRISATEUR A TRACTION " **LE ZENITH** "
Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.
Soufflet à soufrer à main " L'INDISPENSABLE "
SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "
SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.
Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS
Système TOURNIAIRE
CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES
Système ROCHE et CASTE
MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets
MINERAI DE SOUFRE NATUREL. PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT
Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol
PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTÉRICIDE, TRÈS PUISSANT
MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :
Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882
Société des Agriculteurs de France, 1866 : Exposition Internationale de Nice, 1884
LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES
Épernay, 1861 et 1894; Bordeaux, 1895 ; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt GARDET, à APT (Vaucluse),
ou à Lt GARDET, à ORAN (Algérie).

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Tabledes matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix : 10 *fr. et pour les Abonnés :* 5 *fr.*

GALLIA

SOCIÉTÉ FRANÇAISE ANONYME
DE PRODUITS AGRICOLES ET ANTICRYPTOGAMIQUES

Au Capital de 250.000 francs entièrement versé.

DIRECTEUR COMMERCIAL : Henri POUS

DIRECTEUR TECHNIQUE : Pierre CARLES, INGÉNIEUR-AGRICOLE

Bouillie Cuprique « GALLIA »

Efficacité Incontestable
Ne brûle pas, n'engorge pas
N'est pas enlevée par les eaux de pluie.

Soufre à l'Hydrate de Cuivre GALLIA

Stéatite Cuprique GALLIA

Soufre au Chlorure de Baryum P.C.

Action absolue contre l'oïdium.

USINE et BUREAUX :
Avenue de la Font-Neuve, BÉZIERS

Téléphone : 9,94

MAISON RECOMMANDÉE

M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

Paris. — Imprimerie Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1303 Paris, 19 Juin 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA

Membre de l'Institut,
Membre de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages.

E. Kohlmann... La reconstitution des vignobles en Alsace (*suite et fin*)..... 389
A. Valdiguié... Les vins de Grèce..... 391

Actualités. — Situation, réquisition, sorties, consommation et stocks des vins, pendant le mois de mai 1919 (H. A.). — A la recherche de nouveaux parasiticides (J. P.). — Session spéciale du Concours d'admission à l'Institut national agronomique. — Facilités accordées pour le transport à demi-tarif des travailleurs agricoles. — Ventilation d'une cave (P. L.). — Transport d'un fût par automobile..... 390

Revue commerciale. — Vignobles et vins : Correspondances du Rhône (F. Girerd); de la Vienne (E. Creuzé); de la Charente (U. Raguenaux) et de Côte d'Or (L. M.). — Cours des vins : Paris. — Midi : marchés de Nimes, Montpellier, Perpignan et Narbonne, Béziers, Alger. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Allier, Nièvre. — Cours des principaux produits agricoles : Céréales, pommes de terre et légumes secs, fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne ; huiles d'olives, de lin, de colza; suifs, miels; esprits et sucres ; bétail; engrais, tourteaux, etc .., fruits et primeurs..... 399

Bulletin météorologique 404

La Revue de Viticulture paraît, à Paris, le JEUDI de chaque semaine; elle publie de nombreuses figures et planches en couleurs.

ABONNEMENTS

France et Colonies: Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

BUREAUX

35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).

Téléphone : **Gobelins 10-32**

Reproduction interdite.

MISSOURI BOTANICAL GARDEN LIBRARY RECEIVED JUL 14 1919

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES

DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)

Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

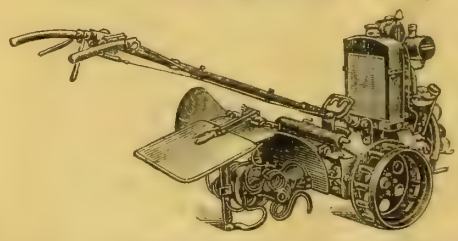
MOTOCULTEUR S. O. M. U. A.

APPAREIL A FRAISE ROTATIVE

Pour la Vigne et la petite Culture

FAIT toutes les OPÉRATIONS CULTURALES en un SEUL PASSAGE

TYPE SPÉCIAL POUR LA GRANDE CULTURE



Société d'Outillage Mécanique
et d'Usinage d'Artillerie S. O. M. U. A.

USINES

BOUHEY, FARCOT et CHAMPIGNEUL

Société Anonyme au Capital de 32.000.000fr.

SIÈGE SOCIAL :

19, Av. de la Gare, St-OUEN (Seine)

(Tél. : *Marcadet* 20-00 à 20-06)

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES

PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs Brevetés S. G. D. G.

BÉZIERS (Hérault)

PHOSPHO-FERMENTOL
VINIFICATION RATIONNELLE
-AUGMENTANT:-
DEGRÉ, COULEUR
EXTRAIT SEC.
-EVITANT:-
CASSE, TOURNE
PIQÛRE.
-ASSURANT:-
CONSERVATION
IDÉALE.
PRODUITS OTTO-BÉZIERS-
Société Anonyme Française au capital de 3.500.000 francs

SUPPRIMEZ

LA MAIN-D'ŒUVRE

AUGMENTEZ

LE RENDEMENT

en adoptant la

PRESSE CONTINUE

Catalogue n° 12
sur demande

MABILLE

à
AMBOISE
(Indre-et Loire)

POUR L'ALGÉRIE ET LE MAROC
S'adresser à M Louis BILLIARD, ALGER, ORAN, BONE

A. BOUDE * & FILS *, O. * MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 6 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organise par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés seuls ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15.2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

à base de glycéro-phosphate d'ammoniaque renfermant 20 % d'acide sulfureux libre pur.

INVENTION G. GIMEL

Brevetée S. G. D. G.

(SULFITAGE ET PHOSPHATAGE SIMULTANÉS)

Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux

affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur

Dix Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912

Demander brochure et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

AGENTS de VENTE de la POTASSE D'ALSACE

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb
Permanganate de Potasse, Produits œnologiques.

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**
anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

LA "CIANAMIDE"

L'ENGRAIS AZOTÉ PAR EXCELLENCE

sera mise à nouveau à la disposition de l'Agriculture pour la campagne d'Automne 1919

CULTIVATEURS!!

En attendant qu'il puisse vous être rendu, documentez-vous sur ce merveilleux fertilisant et demandez la notice gratuite à :

LA CIANAMIDE, 25, RUE DE CLICHY, 25, **PARIS**

PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Ecrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERGÈZE (Gard).

IL EST ESSENTIEL D'AJOUTER

à vos Bouillies l'action pénétrante, fixatrice et curative

du LYSOL

Le plus puissant des antiparasitaires désinfectants

ON RÉDUIT AINSI LE NOMBRE DES TRAITEMENTS, EN ASSURANT

UN TRÈS IMPORTANT SURCROIT D'EFFICACITÉ

Demandez aussitôt Renseignements

à la SOCIÉTÉ FRANÇAISE du "**LYSOL**", 65, Avenue Parmentier,

à IVRY-sur-SEINE (Seine), près Paris.

MARMONIER FILS

LYON

FOULOIRS — POMPES A MOUTS

ÉGRAPPOIRS — ÉGOUTTOIRS

PRESSOIR AMÉRICAIN

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINES

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1919-1920
PRIX MODÉRÉS

GELÉES PRINTANIÈRES
MALADIES DE LA VIGNE

SULFATAGE et SOUFRAGE

en une seule et même opération faite au pulvérisateur
PAR L'EMPLOI DES PRODUITS

F. BARBAULT
BOUILLIE ET CUPROSULFURES

à base de *Cuivre, Soufre, Sulfure de Calcium, Naphtaline*, etc.

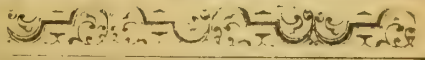
TRÈS GRANDE ÉCONOMIE
PARFAITS RESULTATS

Notice et tous Renseignements *franco* sur demande adressée à

F. BARBAULT

Pharmacien-Chimiste, à MER (Loir-et-Cher).

ON DEMANDE VENDEURS et REPRESENTANTS



Maison J. BABOU, 10, rue Trinité, Limoux (Aude)

Usine spéciale pour la fabrication de la

BOUILLIE DU MIDI

Produit nouveau à base d'hydrocarbonate cuprique gélatineux. Radical contre les maladies cryptogamiques de la vigne. Une seule garantie :
Bouillie superieure à toutes les autres
Adhérence et *mouillabilité* parfaites, *suspension* constante, *efficacité* absolue.
Prix, conditions et références sur demande.

Usine spéciale pour l'Epuration et le Décuscutage des Graines de Luzerne et de Trèfle.

Graines de Luzerne extra, garantie sans cuscute, à 380 francs les 100 kgr.
Graines de Trèfle violet extra, garantie sans cuscute, à 730 francs les 100 kgs.
Graines de Sainfoin dite *Esparcette*, à 60 francs le sac de 30 kgs.
Vesces Fourragères et autres graines sur demande et au coûrs.

La Maison demande des Représentants sérieux. De fortes remises sont accordées aux Syndicats.

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE

VERDET GRIS EXTRA SEC en grains

(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD. comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCÈS CONSACRÉ PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

Le seul sel de cuivre formant dans l'eau sans aucune adjonction une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** (cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble)

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble** ni avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

CUVES RÉSERVOIRS PLANCHERS

Etude de projets

TUYAUX en ciment Portland comprimé *Demander les* PRIX RENDUS VOTRE GARE

à **VIN**

R. BUYSENS & J. MICHEL

ARLES-S-RHONE

PÉRA FRÈRES

N° 5 FLORENSAC (Hérault)

MOTEURS BLACKSTONE

INSTALLATION DE CAVES

MOULIN A VENT "EUREKA"

PRESSOIRS mécaniques hydrauliques continus MABILLE

LE "MOUSSOGÈNE"

APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger

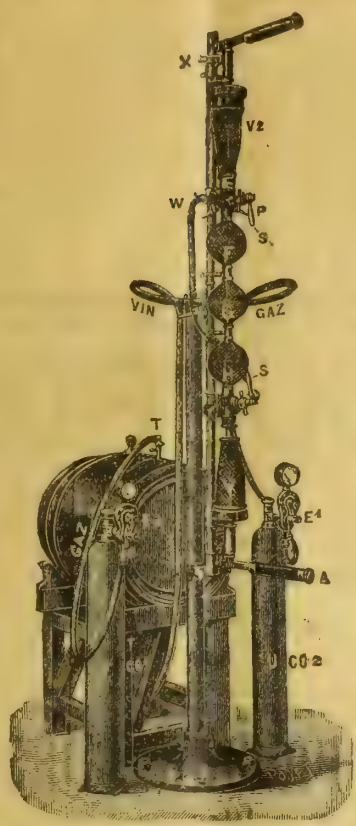
pour
la
Préparation
Instantanée
des

VINS MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR
de la Société
des Viticulteurs
de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR
INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime
complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur.
Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure.
Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, Château de Mercey, MONBELLET (S.-et-L.

L'Appareil Mécanique de Culture et de Viticulture, indispensable à la petite et à la moyenne propriété est :

LA MOTO-CHARRUE "PAX" MODÈLE 1919

14 H-P, o m. 85 de large, 3 mètres de longueur totale

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MÉCANIQUES

et de MATÉRIEL AGRICOLE

70, Quai d'Ivry, à IVRY-sur-SEINE

Se recommander de la *Revue de Viticulture.*

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot.** — Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis, Eudémis, Pyrale, Altise, Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome

62, rue des Cordeliers, AIX-EN PROVENCE. — Téléphone 204.

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

des meilleures variétés

PORTE-GREFFES

LEON CROUZAT, Plants, Carcassonne

Accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur

DUCHESNE ET Cie

273, Rue Paul-Bert — LYON

Rapidité — Commodité
Exactitude — Aucun poids

Catalogue général sur demande

LA LYONNAISE

Spécialité de Bascules pour VINS et pour tous usages. Bascules à bétail, Pont à bascules pour Communs, Balances, etc.

Vous pouvez redonner la

VIE A VOS VIGNES

AVEC

60 grammes

DE

RADIOACTIF

RENSEIGNEMENTS ET COMMANDES :

Comité technique et agricole du RADIOACTIF B. D. R.

13, rue Vignon, PARIS

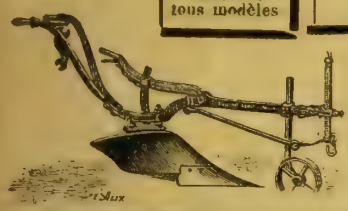
ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGEAIS (Indre-et-L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

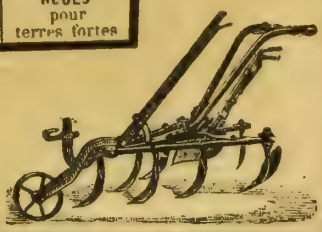
HOUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



Société de Pépinières Louis LEROY d'Angers

L. LEVAVASSEUR & L. COURANT, Propriétaires-Directeurs

Exporte annuellement, dans tous les pays du monde, plus de **25.000.000** de végétaux de plein air, en sujets de toutes forces et de tous genres, dont :

JEUNES PLANTS FRUITIERS, FORESTIERS ET CONIFÈRES

Pour Pépinières, Boisements et Clôtures.

ARBRES FRUITIERS, FORESTIERS & D'ORNEMENT

ARBUSTES CONIFÈRES, ETC., ETC.

SPÉCIALITÉS. — ***Arbres verts, résineux, Rosiers, Fusains, Hortensias, Magnolias, Pommiers à cidre et à couteau, etc., etc.***

Catalogue général (édition **R. V.**) *franco sur demande*

CASSAN FILS Constructeur BOURGOIN (Isère)

170 Médailles Or, Argent, etc. — Médaille d'Or Exposition universelle Paris 1900

LOCOMOBILES à foyer démontable. Breveté S. G. D. G.

BATTEUSES pour moyenne et grande culture. pour céréales et graines fourragères.

PRESSOIRS " LE FRANÇAIS ", à SOLETTE HYDRAULIQUE et à BIELLES ARTICULÉES

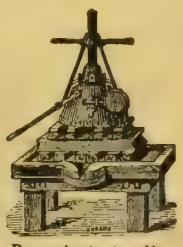
PRESSOIRS CONTINUS

FOULOIRS à VENDANGE

PRESSES à HUILE

Locomobile

Demander le Catalogue général



Pressoir hydraulique

L'ANOXYDINE - SERVŒNOL

Composition de tannin pour vins (ŒNOTANNIN) et de bisulfites alcalins garantis purs (APPERTOL)

en poudre ou en pastilles

Conserve les Vins en cours de route et en cave même en vidanges

CHEVALLIER-APPERT, PARIS

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adherente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, Fabricant a AUBAGNE (B.-du-R.)

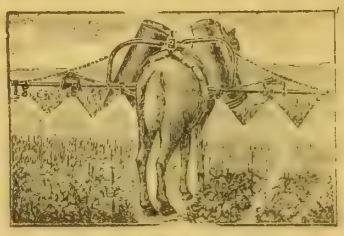
Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

FONDERIE, ATELIERS DE CONSTRUCTIONS

L. NICOLAS & FILS, à AGEN (L.-et-G^nne^)

Fouloirs à vendange perfectionnés — Pompes spéciales pour le Vin

ARROSAGE, PURIN, IRRIGATION, ÉPUISEMENT JUSQU'A 36 000 LITRES A L'HEURE



Pulvérisateur

à BAT

à quatre

cylindres

verticaux

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE

Notice et Renseignements franco. — Vente garantie

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

CODES : A B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2 18, Particulier : 2.58

ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Tabledes matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix : 10 *fr. et pour les Abonnés :* 5 *fr.*

A. ARNAL & Cie

NARBONNE, 2, quai d'Alsace, Tél. 1-90
CARCASSONNE, 13, boul. Omer-Sarraut, Tél. 2-93

ÉMULSION PYRALICIDE ARNAL

EFFICACITÉ

PLUS DE CHAUX
PLUS DE CARBONATE
PLUS D'ARSENIATE DE SOUDE
PLUS D'ACÉTATE DE PLOMB
PLUS DE NICOTINE

SIMPLICITÉ

PRÉPAREZ VOS BOUILLIES A

LARNALINE

PROCÉDÉ LUCIEN SEMICHON

2 kilos de Sulfate de Cuivre et 4 litres d'**ARNALINE**
dans CENT LITRES D'EAU détruisent

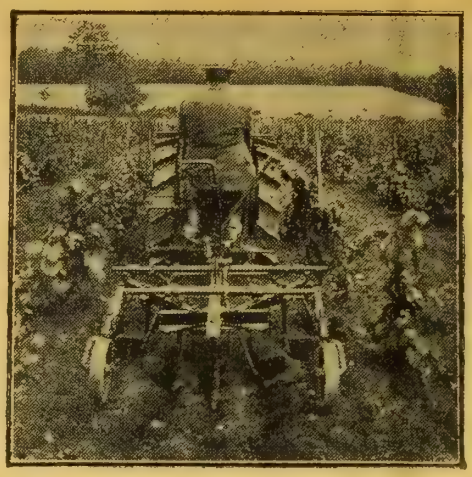
MILDIOU	PYRALE	COCHYLIS	EUDÉMIS

EFFECTUEZ VOS POUDRAGES A

L'AÉRO

1er Prix au Concours de Montpellier 1918

NOTICES ENVOYÉES SUR DEMANDE



TRACTEUR
CHAPRON

Le seul réalisant à ce jour le travail de la **vigne** et celui de la **petite culture** avec les **charrues** spéciales Chapron extensibles à relevage automatique.

Le tracteur **Chapron** tourne dans un rayon de 1m 40 et n'a qu'un mètre de large. — Demandez renseignements : **45, rue de la République, Puteaux.**

Etablissements **PERDOUX** fondés en 1840, BERGERAC

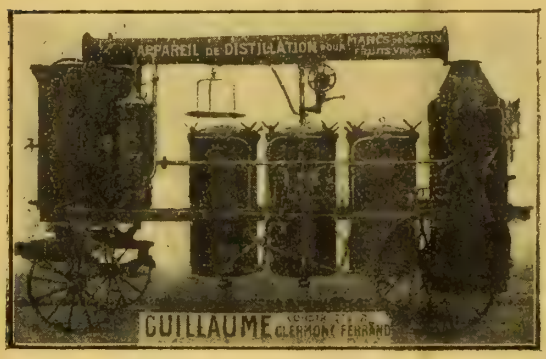
DORDOGNE

Grandes CULTURES de tous VÉGÉTAUX

VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques



ALAMBICS ET APPAREILS A DISTILLER

M. GUILLAUME Fils

à CLERMONT-FERRAND

(Puy-de-Dôme)

Demander le catalogue en signalant la Revue de Viticulture.

FAFEUR FRÈRES,

CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 19 0

POMPES A ... à courant continu, à bras et au moteur. — **ROBINETTERIE**
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement
POMPES à grande vitesse pour moteurs rapides.

Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1 600 000 fr - *34 rue de la Justice*. Aubervilliers (*Seine*).
SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE
SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS

M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). - *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

Cie RAOUL PICTET

28, rue de Grammont. Paris

Machines frigorifiques "PICTET"

Anhydride sulfureux "PICTET"

Solution normale "PICTET"

SULFOPHOSPHATE HUBERT

LA LITTORALE

BEZIERS

SEUL CONCESSIONNAIRE

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le

MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des Vins

SAINT-LOUP (Marseille).

REVUE DE VITICULTURE

LA RECONSTITUTION DES VIGNOBLES EN ALSACE

III. — Les producteurs directs français en Alsace.

Comme nous l'avons déjà fait observer, près des trois quarts des vignobles d'Alsace sont consacrés à la production de vins blancs ordinaires, qui pour la majeure partie sont consommés sur place. Or, certains producteurs directs blancs français pouvant fournir des vins à peu près analogues, bon nombre de propriétaires-viticulteurs, des plus éminents, ont su importer de France, malgré les lois et les ordonnances qui le défendaient sévèrement, des collections d'hybrides assez grandes. Comme on le voit, l'Alsace n'est pas restée stationnaire ; elle a marché avec le progrès ; d'abord en créant dans l'Institut viticole municipal à Colmar une série de directs de qualité, ensuite en propageant dans une proportion assez grande, les Oberlin, et finalement en important les différents hybrides producteurs directs français.

Non seulement l'importation de vignes de l'étranger était défendue, mais en même temps la plantation de vignes résistantes, américaines, greffées et hybrides, ne pouvait être tentée sans une autorisation préalable du ministère de l'Agriculture à Strasbourg.

Pour montrer l'importance accordée en Alsace aux producteurs directs français, notamment aux variétés à vins blancs, qu'il me soit permis de mentionner ici la dégustation de onze (11) échantillons différents de vins de cette provenance de 1917 et de 32 échantillons de 1918, offerts par le propriétaire-viticulteur, M. René Beyer d'Eguisheim, le 25 janvier dernier, au Comité du syndicat des viticulteurs et négociants en vins d'Alsace, dans leur local, le « Restaurant des Têtes » à Colmar.

Voici les producteurs directs français les plus répandus en Alsace :

CÉPAGES BLANCS

1. Couderc 272-60 (*Pompon d'Or*), blanc. Végétation presque moyenne, rendement plus que moyen ; moût et vins neutres, mais vin léger, ; qualité plutôt médiocre, ainsi que sa résistance. Souffre surtout de l'Oïdium.

2. C. 146-51 (*Passe-partout*), blanc. Végétation assez forte. Résiste assez bien au Mildiou, mais non à l'Oïdium. Cépage de quantité, mais qualité du produit très médiocre.

3. C. 117-3, blanc. Végétation moyenne. Résiste assez bien au Mildiou, mais pas à l'Oïdium. Rendement un peu capricieux, à l'Institut presque moyen. Son

N. B. — Une erreur typographique à la page 55 doit être ainsi rectifiée : En plus, les 6 hect. 5 de vignes de l'Institut viticole municipal de Colmar sont subventionnées par notre gouvernemen de Strasbourg.

raisin est assez gros, d'un beau jaune doré à la maturité, qui est ici de deuxième époque ; grains moyens, avec un parfum fruité de fraises, se rapprochant plus ou moins du Sauvignon. D'après M. Authelin, cet hybride faiblit et meurt jeune d'épuisement. Cépage de qualité assez bonne.

4. Gaillard 157, blanc, à végétation d'abord vigoureuse, mais déclinant bientôt. Très fertile et de grand rapport dans les terres fécondes ou profondes. Son raisin ressemble beaucoup à celui du Chasselas, a bon goût et peut à la rigueur servir comme raisin de table. D'après M. Authelin, d'Essey-les Nancy, son raisin pourrit assez facilement « et est attaqué par le ver de la Cochylis ; alors mieux valent nos bons viniféras greffés. Ce n'est point là la conception que je me fais d'un bon producteur direct pour notre contrée. Je l'ai planté, arraché, puis replanté de nouveau, croyant m'être trompé devant les éloges qu'on lui décernait ailleurs et finalement, je l'arrache ». Dans les cultures de l'Institut le Gaillard 157 est chlorosé les années pluvieuses et ses raisins coulent. En fin de compte il lui faut plusieurs sulfatages et soufrages.

5. Seibel 880, blanc. Végétation un peu faible. Est souvent attaqué, plus ou moins, par la mélanose. Rendement moyen ; vin neutre, assez potable.

6. Inconnu 6-53, blanc. Végétation presque moyenne, feuilles petites, saines, d'un vert frais et luisant. Fertilité grande. Reste complètement sain, sans traitement aucun. Est très difficile pendant l'époque de la floraison et par ce fait très capricieux pour ce qui concerne son rendement. Vin correct, assez alcoolique ou moyen, un peu acide.

M. René Beyer, d'Eguisheim, a eu l'amabilité de me communiquer, entre autres, des notes sur les hybrides blancs suivants :

7. Couderc 139. Très vigoureux, très productif : résistance passable (mais non complète) aux maladies cryptogamiques ; souffre un peu du ver de la Cochylis.

8. Coud. 299. Muscat du Moulin. Végétation faible ; très résistant aux maladies, assez fertile ; beaux raisins à goût musqué, très fin. Devrait être greffé sur un sujet, Riparia gloire ou autre, avançant sa maturité, qui, ici, est un peu trop tardive.

9. Seibel 4.709. Très vigoureux ; raisin précoce ; son moût a pesé 81° Oechslé en 1918. Vin excellent.

10. S. 4986. Son moût a pesé 86°, en 1918. Bon sous tous les rapports.

11. S. 5188. Moût de 83° en 1918. Très productif et sain. Beau raisin précoce ; vin délicieux.

12. S. 5190. Vigueur moyenne ; assez productif ; moût de 77° en 1918. Goût étranger, fin. A observer.

13. S. 5213. Très vigoureux et très sain. Excellente qualité de vin. Cépage recommandable.

14. S. 5279. Très sain et très productif. Raisin précoce. Excellent vin sans acidité ; genre vin blanc du Midi.

Le soussigné a encore noté dans les collections de MM. René Beyer, d'Eguisheim, Saltzmann Jos., ainsi que Faller (Th. et J. Bte) à Kaysersberg et Preiss Cle et Eck à Mittelwihr et Riquewihr les hybrides producteurs directs blancs suivants,

qui lui ont paru dignes d'attention : Seibel 5211, 5191, 5279, 4768, 1964, 5001, 1657, 4681, 4636, 4638, 4948, 5298 ; les Couderc 235-120, 833 A ; les Malegue 1647-8 et 1647-2, le Bertille-Seyve 1838, ainsi que le Castel 3540.

Cépages noirs :

Comme cépages noirs, ce sont les Oberlin 595,604 et 605 qui dominent en Alsace, les cépages français ne pouvant guère jusqu'à présent leur faire une concurrence sérieuse. Les hybrides suivants se trouvent éparpillés çà et là dans nos vignobles :

1. Gaillard 2., noir. Végétation assez forte ; feuilles saines, d'un vert foncé, sans sulfatage, Maturité à peine moyenne et bon rendement, mais ce dernier n'est pas régulier. La qualité de son produit n'atteint jamais celle des Oberlin.

2 et 3 Seibel 1000. Végétation moyenne. Ne prospère pas dans le sol profond et sec de l'Institut et ses raisins mûrissent trop tard ici. — M. Authelin observe, que dans le département de Meurthe-et-Moselle il donne un raisin noir d'une saveur très sucrée, mais peu agréable ; le moût est incolore. Ce cépage a besoin d'un sulfatage ; il est en outre d'une fertilité très irregulière. *Le 156* du même hybrideur est très coulard et ses grains tombent à maturité, s'il fait un peu froid ; demande aussi un sulfatage.

4. Baco 21 × 23. Végétation excessivement vigoureuse. Feuilles saines, sans sulfatage. Ne résiste pas aux gelées d'hiver dans la plaine et dans les bas-fonds. — Est productif ; beau raisin noir, avec grains moyens. Vin assez bon, un peu acide, avec faible goût étranger.

5. Précoce Prady. Végétation très faible. Ne résiste pas suffisamment aux maladies cryptogamiques. Raisin noir, croquant, très sucré, mais rendement plus que minime.

Dans les collections d'hybrides producteurs directs, mentionnées ci-dessus, se trouvent un grand nombre de variétés, qui donnent des rendements supérieurs ; mais la maturité tardive de leurs raisins, ou la qualité médiocre de leurs produits doivent les faire exclure de notre vignoble d'Alsace.

E. Kuhlmann,
Propriétaire-viticulteur,
Administrateur de l'Institut viticole municipal Oberlin,
à Colmar (Haut-Rhin).

LES VINS DE GRÈCE

La Grèce, pays essentiellement agricole, produit des vins intéressants à connaître.

Dès la paix, le commerce devra faire appel à la production mondiale ; il n'est pas douteux qu'il achètera des vins d'origine grecque, s'ils conviennent à notre goût, s'ils répondent aux exigences de nos lois.

Nous avons eu l'occasion d'analyser et d'apprécier de nombreux vins commerciaux que fournit la péninsule hellénique. Notre but dans cette note est d'en indiquer les principaux caractères.

Les vins livrés à la consommation par les commerçants helléniques sont des

vins de coupage qui diffèrent des vins français ou algériens par leurs caractères organoleptiques ou analytiques. Ces différences tiennent autant à la préparation qu'à l'origine de ces vins.

Par leur situation géographique, la Grèce et les îles qui en dépendent sont des pays essentiellement viticoles. On n'y trouve pas seulement les diverses variétés de vignes des pays occidentaux, mais encore une variété spéciale qui fournit des raisins sans pépins. Ce sont ces raisins qui sont desséchés et que le commerce appelle du nom générique de raisins secs comprenant sous cette désignation les variétés *Corinthe* et *Sultanina*.

Les raisins secs de la variété dite « Corinthe » sont noirs et employés aussi bien pour la consommation directe que pour la fabrication du vin. Les Sultaninas sont blancs et sont surtout consommés en nature. On fait peu de vin avec eux.

La culture des vignes à raisins sans pépins est surtout localisée dans le Péloponèse entre l'isthme de Corinthe et Patras. Elle constitue un monopole et une des richesses de la Grèce. Les raisins secs, en effet, ne servent pas qu'à préparer du vin : ils fournissent de l'alcool pour l'éclairage, le chauffage et les usages industriels puisque la fabrication d'alcool de grains est interdite jusqu'à ce jour en Grèce ; ils servent encore à l'alimentation et dans des périodes de disette ils furent mélangés au pain.

Dès lors, il semble que l'on puisse dire que la Grèce produit deux sortes de vins :

1° Des vins préparés avec des raisins frais ;

2° Des vins préparés avec des raisins secs.

Nous verrons plus loin que cette classification n'est pas complètement exacte ; nous la maintiendrons pour la clarté de l'exposition.

La quantité annuelle de vins de raisins frais produite annuellement par la Grèce et ses îles s'élève à 2 millions d'hectolitres environ dont 500.000 peuvent être exportés.

Il n'est pas possible de connaître exactement la quantité de vin de raisins secs fabriquée. Le chiffre de 200.000 hectolitres indiqué par certains est très au-dessous de la réalité.

Vins de raisins frais à pépins.

Les vins de raisins frais sont préparés ou par les récoltants ou par les Sociétés vinicoles.

a) Dans le premier cas, la vinification est faite dans des conditions déplorables, avec un matériel vinaire mal entretenu. La fermentation se fait à chapeau flottant, la température des cuves s'élève beaucoup pendant la fermentation, en raison de la température extérieure. Ces conditions défectueuses de préparation se traduisent par une diminution du bouquet, une augmentation de l'acidité volatile sans que le vin soit en puissance de piqûre. Le plâtrage s'opère encore dans toute la Grèce et très fréquemment on trouve des vins renfermant 3 et 4 grammes de plâtre par litre.

b) Tout au contraire, les Sociétés qui se sont établies pour la production des

vins et des sous-produits de leur fabrication sont outillées avec les derniers perfectionnements du matériel vinaire industriel et peuvent être considérées comme des installations modèles. Elles s'efforcent de transporter dans leurs usines le plus possible de moûts pour les vinifier selon les règles modernes.

Les vins de cette catégorie ont les caractères analytiques suivants :

1° Le degré alcoolique est élevé et généralement supérieur à 11 degrés et peut atteindre 13 degrés. Cette proportion d'alcool est en relation avec la surmaturité des raisins ;

2° La proportion d'extrait est normale et généralement supérieure au double du degré alcoolique augmenté de deux ;

3° La teneur en cendres est fréquemment élevée et peut atteindre 3 gr. 50 et quelquefois même 4 grammes par litre. Cette proportion de cendres tient à la nature particulièrement calcaire du sol ;

4° L'acidité volatile est élevée. Nous en avons donné les raisons ;

5° L'acidité totale est normale, mais plutôt inférieure à celle de nos vins de France. Elle est généralement voisine de 4 grammes ;

6° L'alcalinité des cendres est normale ;

7° La proportion de crème de tartre est généralement beaucoup plus faible que dans les vins de France et d'Algérie ;

8° La proportion de plâtre est fréquemment supérieure à 2 grammes par litre ;

9° Au point de vue organoleptique, ces vins sont moins corsés et beaucoup moins bouquetés que nos vins de France. Ils ne peuvent leur être comparés et ne peuvent servir qu'à des coupages.

Moûts concentrés.

Aux opérations habituelles des industries vinicoles de France et d'Algérie (préparation des vins de raisins frais, distillation des alcools, récupération des tartres, traitement des vinasses, utilisation des marcs), les Sociétés industrielles ont ajouté la concentration des moûts, pratique susceptible de prendre une grande extension en Algérie.

Raisins frais et raisins secs donnent des moûts concentrés par des moyens différents.

Avec les raisins *frais* on prépare des moûts par les procédés habituels, puis on les concentre à basse température dans le vide, dans des appareils à triple effet.

Les moûts concentrés de raisins secs sont obtenus par diffusion au moyen d'eau chauffée à 70 degrés environ. On dispose des cuves en batterie. Le jus diffusé de la première cuve passe successivement sur les autres, de telle sorte qu'à la sortie le moût pèse 33-34° Beaumé.

L'épuisement des raisins secs ainsi pratiqué est complet. Tout le sucre et les substances solubles passent en dissolution.

Le moût concentré de raisins secs ainsi obtenu est un liquide épais à consistance sirupeuse, légèrement acide, sans goût de cuit.

Ci-après nous donnons la composition d'un moût de raisins secs concentré.

Moût concentré de raisins secs.

	Grammes	
Densité	1.306,8	
Extrait sec	817,5	par litre
Cendres	7,4	—
Acidité totale en acide sulfurique	9,280	—
— volatile —	0,980	—
— fixe —	8,820	—
Acide tartrique total	1,410	—
Potasse totale	1,880	—
Matières réductrices	781,750	—
Glucose	395,50	—
Lévulose	386	—
Acide sulfureux total	0,916	—
Alcalinité des cendres (en Co^3K^2)	3,44	—

Conservation et utilisation des moûts concentrés.

Les moûts concentrés de raisins frais sont conservés par l'acide sulfureux et mis en réserve dans des citernes. Pour faciliter leur conservation on recouvre la surface d'une couche d'alcool. La concentration est déjà un mode de conservation favorable.

Ce moût servira dans le courant de l'année selon les besoins à préparer le vin nécessaire aux coupages ou destiné à fournir de l'alcool.

Les moûts de raisins secs ne sont pas conservés ; ils sont préparés au moment du besoin et leur concentration n'a pour objet que la facilité de leur transport ou l'expédition au loin de moûts immédiatement fermentescibles.

L'économie du procédé est rendue évidente par les chiffres suivants :

Pour préparer 1.000 hectolitres de vin à 8° il faudra 21 tonnes de moût concentré pesant 33-34 B et titrant 57 grammes % de sucre. On économisera ainsi le transfert de 80 tonnes de liquide.

Les moûts concentrés ne sont pas utilisés que pour la production du vin; avec eux ou prépare des confitures, on sucre les aliments. Dans ce cas la concentration est poussée jusqu'à 70 grammes de sucre %. Ces moûts très concentrés sont désignés par les Turcs sous le nom de *Petmès :* les Grecs les appellent « Stafidine ».

Nous avons dit plus haut que les moûts concentrés pouvaient être obtenus :

Soit avec des raisins frais de variétés à pépins.

Soit avec des raisins frais de variétés sans pépins.

Soit avec des raisins secs de variétés sans pépins.

Tous les moûts obtenus permettent de préparer du vin après dilution convenable. Dès lors il n'est plus exact de dire que la Grèce fournit des vins de raisins frais et des vins de raisins secs, mais plutôt :

a) Des vins de raisins à pépins;

b) Des vins de raisins sans pépins (frais ou secs).

Cette remarque explique la faible quantité de vins de raisins secs déclarés.

Vins de raisins sans pépins.

La vinification du Corinthe comprend trois opérations particulières qui modifient à la fois le goût et la composition du vin et qu'il est nécessaire de connaître

pour expliquer certains caractères analytiques anormaux des vins que fournissent ces raisins sans pépins frais ou secs.

1° Les raisins de Corinthe quoique riches en sucre ont une acidité élevée, aussi est-il de règle de désacidifier *largement* les moûts ou les vins qui en proviennent soit au carbonate de chaux, soit au tartrate neutre.

Cette opération a pour résultat :

a) De précipiter une grande partie de la crème de tartre ;

b) D'augmenter les cendres ;

c) D'augmenter l'alcalinité des cendres.

2° Les vins de raisins sans pépins sont suralcoolisés de 1° à 2° afin qu'ils aient plus de tenue et surtout pour assurer leur conservation.

Cette opération modifie le goût du vin et aussi sa composition; comme la précédente elle provoque la précipitation d'une notable partie de la crème de tartre.

Nous avons constaté encore que les vins préparés avec les Corinthe secs et non alcoolisés ne répondaient pas aux règles de Gautier et d'Halphen. Ces vins pouvaient être suspectés de mouillage. L'addition d'alcool faisait disparaître cette présomption sans que le rapport $\frac{\text{alcool}}{\text{extrait}}$ devienne anormal.

3° Les vins de raisins de Corinthe sont généralement vendus sous la dénomination de vins blancs. Obtenus directement rosés ou peu colorés suivant les variétés, ils sont décolorés au noir. C'est ce qui explique que sur le marché, les vins blancs soient plus nombreux que les rouges et que leur prix soit nettement inférieur aux rouges.

Ci-après nous donnons les résultats analytiques de deux échantillons de vins de raisins sans pépins.

	A Suralcoolisé de 2°	B Suralcoolisé de 2°
Degré alcoolique	11°7	10°6
Extrait à 100	26,13 par litre	22,27 par litre
Cendres	4,30 —	2,32 —
Alcalimité des cendres	2,76 —	1,58 —
Acidité totale	4,60 —	2,84 —
Acidité volatile	0,29 —	0,30 —
Acidité fixe	4,31 —	2,54 —
Matières réductrices	2,31 —	3,36 —
Crème de tartre	2,92 —	traces —
Somme alcool acide	16,02 —	13,87 —
Rapport alcool-extrait	3,7 —	4,4 —
Rapport Halphen	0,444 —	0,305 —

VINS DITS DE SAMOS.

Les moûts concentrés servent encore à préparer des vins de liqueurs que l'on désigne sous le nom de vins de Samos.

La préparation en est très simple.

Les moûts concentrés sont dilués et ramenés à 15° B, puis ensemencés.

Dès que l'on a obtenu 5° d'alcool on soutire, on décolore et on vine à 9° ou 10° d'alcool. Quelquefois on aromatise avec une sauce ou une trace d'essence de roses.

A. VALDIGUIÉ,
chef du laboratoire de chimie de l'armée d'Orient.

ACTUALITÉS

Situation, réquisition, sorties, consommation et stocks des vins pendant le mois de mai 1919 (H. A). — A la recherche de nouveaux parasiticides (J. P.). — Session spéciale du Concours d'admission à l'Institut national agronomique. — Facilités accordées pour le transport à demi-tarif des travailleurs agricoles. — Ventilation d'une cave (P. L.). — Transport d'un fût par automobile (P. L.).

Situation, réquisitions, sorties, consommation et stocks des vins pendant le mois de mai 1919.

La saison s'avance, la vigne fleurit et les espérances des viticulteurs grandissent à mesure que la paix, la liberté des transactions, le retour au labeur fécond semblent devoir être la réalité de demain. Le soleil se montre généreux, trop peut-être pour les cultures annuelles; la vigne, plante rustique, ne souffre pas encore du manque d'humidité du sol. La sortie est satisfaisante et les méfaits des gelées, qui avaient causé de vives inquiétudes au début du mois, semblent atténués. Les soucis des viticulteurs ne sont pas, pour le moment, imputables aux questions culturales : les apparitions de Mildiou ou de Cochylis sont limitées à quelques foyers; l'Erinose et les Cigareurs, plus fréquemmenl signalés, sont peu redoutables. Ce qui préoccupe surtout les producteurs de vins, ce sont les questions sociales et économiques ; transports et réquisitions font toujours l'objet de plaintes véhémentes; les « scandales » se multiplient. Celui dit « des mistelles » est venu s'ajouter à ceux des vins espagnols, portugais et italiens, à celui des trafics des wagons-réservoirs, des rhums, des sucres, etc... Ils sont tant que l'on s'y perd. Tout le monde viticole aspire au retour d'un régime normal de liberté productive, à la fin d'un régime où l'improvisation, l'incompétence (on dit même l'improbité), jouent un rôle trop grand. La paix doit nous amener ce rétablissement, ou bien notre victoire sera vaine. Si le seul remède est dans la production accrue, des viticulteurs font leur part, largement. Ils demandent uniquement qu'on fasse tomber les entraves qui les paralysent.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1918	1917	1918	1917	1918	1917
1. Octobre.....	3.063.558	4.285.211	2.676.402	3.034.963	6.975.311	8.266.805
2. Novembre...	3.019.233	2.796.950	2.676.402	2.619.251	7.138.779	8.223.125
3. Décembre...	3.208.797	2.516.181	3.205.484	2.488.899	7.106.417	8.026.021
	1919	1918	1919	1918	1919	1918
4. Janvier.....	3.790.367	2.596.751	3 278 713	2.339.486	7.168.312	7.856.742
5. Février.....	3.418.012	2.776.892	2.660.601	2.630.355	7.241 841	7.803.196
6. Mars.....	3.731.728	2.773.876	3.734 871	3 723.426	7.559.914	7.603.356
7. Avril.....	4.340.357	2.806.261	4.185.570	2.771.353	7.806.499	7 504.453
8. Mai.....	4 159 820	2.684.859	3 847.348	2.664.034	7.548.011	7.225.082
Totaux.....	28.731.872	23.236.981	26.265.391	22.271.767	7.548.011	7.225.082

La statistique du mois dernier (8e de la campagne) met en évidence une légère diminution des sorties, sur celles du mois précédent, diminution de moins de 200.000 hectolitres (4 159.820 hectolitres en mai, contre 4.350.357 en avril). Le total des sorties pendant ces huit premiers mois est de 28.731.872 hectolitres sur une récolte de 45 millions d'hectolitres environ, en France, cette année.

Les quantités soumises au droit de circulation sont de 3.847.348 hectolitres en France, pour un total de sorties dans la métropole de 3.584.591 hectolitres. L'anomalie ne peut s'expliquer que par l'intervention des vins réquisitionnés dans le premier total, car les stocks ont peu diminué (7.548.011 hectolitres contre 7.806.499 hectolitres en avril).

Les quantités enlevées par l'Intendance forment un total de 500.000 hectolitres environ pour les 4 départements du Midi, pendant le mois de mai. Il reste à enlever encore, au total, 946.000 hectolitres. Espérons qu'ils iront enfin à leur véritable destination, c'est-à-dire à nos braves poilus, et qu'ils ne serviront pas à des spéculations étranges, où viticulteurs et consommateurs paient, en définitive, de grosses sommes aux mercantis.

	Réquisitionné antérieurement à mai.	Enlevé en mai.	Reste à enlever
	Hectolitres	Hectolitres	Hectolitres
Hérault	2.368.167	243.491	418.780
Gard	631.921	118.112	153.856
Aude	993.562	72.196	276.647
Pyrénées-Orientales	607.081	77.909	96.795
Total	4.600.731	511.708	946.078

Les stocks sont stationnaires, la consommation est en légère diminution, avons-nous dit. Les prix s'élèvent, ils atteignent actuellement 95 et 100 francs, malgré les apparences de future récolte en somme satisfaisantes. Nouvelle anomalie, qui s'explique par le fait que le commerce, qui se plaint fort de cet état de choses, est démuni, et qu'il cherche à tout prix à satisfaire une clientèle avide d'acquérir sa boisson préférée. Les marchés sont donc actifs et rien ne nous autorise à prévoir une baisse prochaine, malgré les procédés « énergiques » employés par l'Etat et les municipalités pour la déterminer. — H. A.

A la recherche de nouveaux parasiticides. — M. Gabriel Bertrand, de l'Institut Pasteur et Mme Rosenblatt ont fait connaître récemment les résultats obtenus par eux dans des essais relatifs à l'action toxique de certaines substances volatiles sur divers insectes. Les anesthésiques, les lacrymogènes, les corps à la fois lacrymogènes et suffocants, l'acide cyanhydrique, purement toxique, ont été employés au laboratoire contre des larves de Lépidoptères et d'Hyménoptères et aussi contre des pucerons. L'application des substances volatiles, employées pendant la guerre, à la destruction des parasites de nos cultures est originale; il semble que les espoirs soient justifiés. Le sulfure de carbone s'est montré nettement plus toxique que l'éther et le chloroforme; la monochloracétone et surtout la *chloropicrine* se sont révélées comme les meilleurs parasiticides, supérieures à l'acide cyanhydrique lui-même.

Les auteurs conseillent d'essayer soit en fumigations, soit en pulvérisations

la chloropicrine contre certains parasites des plantes cultivées. Des expériences sont en cours en ce qui concerne l'emploi de ces nouveaux corps, à la stérilisation partielle des sols. — J. P.

Session spéciale du concours d'admission à l'Institut national agronomique. Par arrêté ministériel en date du 24 mai 1919 il a été institué une session spéciale du concours d'admission à l'Institut national agronomique et aux Ecoles nationales d'agriculture, exclusivement réservée aux candidats actuellement mobilisés, ou ayant été présents sous les drapeaux postérieurement au 4 août 1914 et antérieurement au 11 novembre 1918. Les épreuves écrites commenceront le 22 septembre 1919, pour les candidats à l'Institut national agronomique, et le 29 septembre, pour les candidats aux Ecoles nationales d'agriculture.

Les candidats à ce concours sont divisés en deux catégories :

1° Les candidats antérieurement admissibles à subir les épreuves orales, et qui, sur leur demande, concourront exclusivement entre eux, dans les conditions prévues par l'arrêté du 29 mars 1919 ;

2° Les candidats n'ayant pas été antérieurement admissibles à subir les épreuves orales. Ces derniers, qu'ils aient ou non fait acte de candidature avant ou après leur appel sous les drapeaux, bénéficieront des mesures prises par la décision ministérielle du 19 octobre 1915, en faveur des candidats mobilisés.

Il est attribué à chacun des candidats une majoration égale pour chacun des mois de présence sous les drapeaux, à 0,5 % du total des points obtenus par eux, tant aux épreuves écrites, qu'aux épreuves orales.

Toutefois, cette majoration ne pourra excéder 20 % de ce total, elle sera réduite d'un quart pour les candidats libérés au moins quatre mois avant la date des épreuves écrites du concours auquel ils prendront part, et de moitié pour les candidats libérés au moins six mois avant cette date.

Toutes les dispositions du présent arrêté s'étendent aux candidats servant ou ayant servi dans les armées alliées.

Une décision ultérieure fixera les centres où auront lieu les concours institués par le présent arrêté, ainsi que les délais d'inscription.

Facilités accordées pour le transport à demi-tarif des travailleurs agricoles. — A partir du 1er juin, les travailleurs agricoles des deux sexes obtiendront le transport à demi-tarif sur les grands réseaux français, s'ils sont munis : 1° de la carte de l'Office national de la main-d'œuvre agricole ;

2° Pour l'aller, d'un titre d'embauchage légalisé par le Maire de la commune dans laquelle réside l'employeur embaucheur ;

3° Pour les déplacements successifs, de certificats de cessation de travail, légalisés par le Maire de la commune de l'employeur et de nouveaux titres d'embauchage légalisés, conformément aux dispositions du paragraphe 2 ;

4° Pour le retour (au point de départ pour les travailleurs résidant en France, à un point frontière pour les travailleurs immigrés) d'un certificat de cessation de travail légalisé par le Maire de la commune de l'employeur.

La femme et les enfants du travailleur âgés de plus de sept ans, seront également transportés à demi-tarif à la condition de voyager avec le chef de famille et d'être munis, comme lui, de la carte, mais il sont dispensés de certificat.

Les travailleurs étrangers *munis d'une carte chamois délivrée avant le 1er juin 1919* continueront à bénéficier de la réduction de tarif conformément à la règlementation antérieure et ce, jusqu'au 31 décembre 1919. Ils sont en conséquence dispensés de se procurer la carte de circulation.

Ces cartes de circulation seront délivrées moyennant le prix de 1 franc :

Dans les bureaux départementaux de la main-d'œuvre agricole ;

Dans les bureaux d'immigration ;

Dans les postes des commissaires spéciaux aux frontières auprès desquelles ne fonctionnent pas de bureaux d'immigration.

A l'Office national de la main-d'œuvre agricole, 19, rue de Varenne, à Paris, pour les travailleurs des départements dans lesquels n'auront pas été créés de bureaux de la main-d'œuvre agricole.

Ventilation d'une cave. — L'aération par les soupiraux ne renouvelle pas suffisamment l'air humide, carboniqué ou moisi qui séjourne au fond de la cave. Il est utile de compléter l'aération par des tuyaux de poterie coudés partant d'un soupirail et aboutissant au pied du mur près du fond de la cave. Pour faciliter l'entrée de l'air extérieur on obture le soupirail autour du départ du tuyau. La sortie de l'air chaud se fait par les autres soupiraux et par la porte. — P. L.

Transport d'un fût par automobile. — Les automobiles de tourisme ne permettent guère le transport des futailles, soit à cause du poids, soit à cause de la rigidité. Sans acheter une remorque en forme de camion, on peut transporter une pièce de vin au moyen d'un berceau métallique bas porté sur deux roues de motocyclette. Le berceau placé en travers épouse la forme du fût. Les roues sont fixées à chaque extrémité. De chacune desdites extrémités et du milieu partent des tringles qui se réunissent à une chaîne accrochée sous la voiture. Le montage se fait en somme comme celui d'un rouleau à avant-train. — P. L.

REVUE COMMERCIALE

VIGNOBLES ET VINS.

De nos correspondants :

Rhône (*14 juin 1919*). — Le département du Rhône a été heureusement préservé des vagues de froid plus ou moins intense dont on a signalé les dégâts dans certains départements du Midi, du Sud-Ouest et du Centre de la France. Nous pourrions même ajouter que, dans nos régions, et depuis bon nombre d'années, les gelées printanières sont presque passées à l'état de légende. Puisse-t-il en être ainsi pendant longtemps encore !

Jusqu'à cette heure, le vignoble, dans son ensemble, offre ici les plus belles espérances. Les Vinifera eux-mêmes, préservés naturellement en 1918 du Mildiou par une saison très favorable, se ressentent de cette passagère aubaine et, comme rajeunis, semblent vouloir rivaliser de vigueur et de fertilité avec les bons hybrides directs dont la tenue générale, la santé, la vigueur, la fertilité et la qualité ne se sont jamais démenties.

Si cette année encore, comme je le souhaite, le Mildiou se montrait aussi bénin qu'en 1918 il serait regrettable qu'un relâchement dans l'application des traitements préservateurs s'ensuivît.

Le Mildiou ne s'est pas encore montré, que je sache. L'Eudémis et la Cochylis n'exercent pas encore visiblement leurs ravages, l'Attelabe ou Cigarier est en diminution notable en regard de l'an dernier; il y a donc, je le répète, pour le moment, de très belles promesses dans nos régions ; il fait, comme on dit, tout à fait le temps de la vigne. Que nous réserve l'avenir ?

Les cours des vins, pour le peu qui reste encore en cave, se maintiennent entre 130 à 140 francs l'hectolitre et la baisse prédite, sans raisons sérieuses d'ailleurs, ne s'est pas encore produite et ne pourra pas, je crois, se produire de sitôt vu la faiblesse des stocks de réserve à réapprovisionner.

Il s'est fait, cette année, un peu partout en France, de très nombreuses et *très importantes* plantations d'hybrides à production directe et avec un entrain inaccoutumé... Les Vinifera greffés sont de plus en plus négligés. L'élan en faveur des hybrides directs se dessine déjà à tel point, qu'à n'en pas douter, il s'en plantera, l'an prochain, encore bien davantage. Leur cause est désormais gagnée et

bien gagnée et, d'ailleurs, c'est justice. Nier les grandes étendues actuelles des plantations en presque tous les départements, nier la bonne qualité et solidité de leurs vins de consommation courante, nier la permanence des nombreux avantages économiques de tous genres qu'ils comportent serait nier l'évidence de faits dûment constatés.

Sans doute le vigneron *vigneronnant* a été tenu jusqu'à présent à beaucoup de prudence, de crainte, au début, d'avoir à ajouter, plus tard, une faillite de plus à tant d'autres données par la culture des Vinifera exigeante et coûteuse, mais les incontestables succès obtenus par les viticulteurs d'avant-garde avec les hybrides directs, judicieusement choisis, sont arrivés à produire le revirement le plus complet grâce à l'initiative de ces pionniers du début et ensuite à la sagacité de ceux qui n'ont agi qu'après avoir vu et bien vu et se sont convertis devant les faits renouvelés de la religion nouvelle.

La note discordante donnée ici sur les hybrides directs, dans son article du 3 avril dernier, par M. Chauvigné est restée et restera sans écho. Elle a fait l'objet de répliques, dans la *Revue de Viticulture* aussi, de la part de MM. Chauzit et de Fournas. Mes quarante années de pratique viticole et de culture ou semis des vignes américaines à production directe ou autres, les récoltes que j'ai pu faire allant jusqu'à 350 hectolitres de vin d'hybrides dont la vente a été toujours sensiblement faite aux cours divers des vins de Vinifera je parle des vins courants, me donnent, je pense, voix au chapitre, mais je m'abstiendrai d'en faire état davantage aussi bien que de produire ici les si nombreux et flatteurs témoignages que je reçois tous les jours de mes correspondants afin de ne pas prolonger une polémique inutile pour une cause gagnée et archigagnée.

Je ferai simplement remarquer que, d'une part, M. de Fournas, en faveur des hybrides directs, cite en lieux spécifiés des numéros, des rendements, des prix de ventes, des plantations de 30 et 40 hectares d'un seul ténement, des analyses de vins et que ceux qui pourraient en faire autant sont légion. D'autre part, M. Chauvigné dit entre autres : « J'affirme avoir vu (où et comment ?) dans des expériences pratiques tous les faits que j'ai relatés sur lesquels j'appuie mon appréciation nettement défavorable aux hybrides directs ». C'est possible, mais cependant pour bien établir « la vérité sur les producteurs directs », encore faudrait-il que la contre-partie s'étaye de faits et de chiffres mieux précisés de manière à ne pas laisser le lecteur dans le vague de ce côté. Je n'insiste pas.

C'est un peu la légende du voyageur débarqué en France rencontrant d'abord une femme rousse et inscrivant sur son carnet : « En France toutes les femmes sont rousses. »

La cause des hybrides à production directe, quelques arguments qu'elle puisse tirer de faits généraux, positifs, cités et contrôlés établissant sans conteste sa haute et très haute importance, quantitative, qualitative, et économique, surtout cette cause, dis-je, ne prétend pas constituer une solution viticole unique en tout et partout, mais encore est-il admissible que, sur la seule *vue* d'insuccès locaux (il y en aura toujours) dans des milieux et avec certains numéros encore à préciser au point de vue cultural, cette simple vue suffise pour jeter d'emblée le « haro » sur tous ou presque les producteurs directs? Evidemment non.

Prenons un exemple bien connu : le Noah que nous cultivons depuis plus de 35 ans, le Noah qui, à cette heure, recouvre des milliers et des milliers d'hectares en France, produit des milliers et des milliers d'hectolitres recherchés par le commerce, eh bien, le jour très lointain, je crois, où il cessera d être ce qu'il est, c'est-à-dire le gros et robuste producteur à vin extra-solide et bien constitué, ne vous en faites pas, comme on dit très élégamment de nos jours, ce jour-là, croyez-le bien, le vigneron *vrai* qui, comme dit M. de Fournas, lit peu, mais, ajouterai-je, agit bien davantage, ce vigneron restant, quand même, le meilleur juge *pratique* de ce qu'il doit faire aura vite fait de changer son fusil d'épaule.

Cultiver *soi-même*, faire du vin *soi-même*, observer, comparer *chez soi*, conclure ensuite *dans son milieu* toujours, c'est encore le seul et meilleur moyen d'établir « la vérité *vraie* sur les producteurs directs » C'est la *vraie* méthode et quand M. Chauvigné en sera là, s'il n'y est déjà, nous pourrons causer alors *entre praticiens* et arriver à nous entendre sans doute. — F. Girerd.

Vienne (*Marigny-Brizay*, 15 *juin*). — On peut maintenant se rendre un compte exact des dégâts causés au vignoble par la gelée à glace du 28 avril dernier.

En ne tenant compte que du dommage brut, on peut dire qu'il y a eu, en moyenne, 50 % des bourgeons détruits. Mais il reste encore un espoir. Au moment de la gelée, la vigne avait un gros retard, l'hiver s'étant prolongé fort avant dans la saison. Les contre-bourgeons n'étaient pas sortis dans la majorité des cas. Ils ont poussé depuis, et, sur la Folle Blanche, se montrent quelques sorties. Si l'année est chaude et qu'ils arrivent à bonne maturité, les bourgeons nouveaux pourront mûrir convenablement les quelques grappes qu'ils portent. Bien entendu, rien de pareil à attendre du Chenin. En somme, perspective aléatoire qui ne comblera, en aucun cas, le déficit.

La main-d'œuvre est toujours rare, bien que la reprise d'affaires, non encore complète dans les villes, n'ait pas jusqu'ici déclenché l'exode que ne manquera pas de provoquer la journée de huit heures. Par contre, si elle est rare, elle est hors de prix. Les sulfatages sont commencés bien que le temps se maintienne imperturbablement au sec, ce dont souffrent beaucoup les récoltes autres que la vigne. Pourtant, aujourd'hui même, quelques gouttes d'eau paraissent faire présager un changement de temps. La vigne s'en passerait, ce qui prouve une fois de plus que ce qui fait le bonheur des uns contribue au malheur des autres. Jusqu'ici aucune trace de Mildiou.

Les transports s'effectuant mieux, les caves se vident de jour en jour et il ne reste plus guère de vins à vendre; la fermeté des cours se maintient surtout depuis les gelées dernières.

Et pendant ce temps, pour qui se donne la peine d'observer, notre vignoble décline de plus en plus, suivant en cela le sort commun à toutes les vignes greffées, qui touchent au terme de leur existence. Nul pourtant ne semble en prendre souci; les arrachages s'accentuent et, sauf quelques gros propriétaires qui plantent des hybrides Gaillard 157, on ne voit guère de reconstitutions. Il est temps de secouer cette apathie.

Aussi nous proposons-nous d'offrir prochainement à la *Revue de Viticulture* un

projet de restauration de nos vignes qui pourra aussi bien servir pour les régions voisines. Dans les circonstances actuelles, il importe de savoir comment on pourrait arriver à produire, à moins de frais, des vins abondants et de bonne qualité. C'est un petit côté de la cherté de la vie, qu'on aura à examiner ainsi; c'est un des aspects de la crise de la main-d'œuvre qui est à envisager en même temps. Nous nous y essaierons, trop heureux si nous pouvons ainsi contribuer à rendre quelque service à nos confreres en viticulture, tout en apportant une toute petite pierre pour la reconstruction économique de notre malheureux pays. — E. Creuzé.

Charente (*Cognac*, 12 *juin*). — La vigne se présente actuellement sous un aspect très satisfaisant. Les gelées qui avaient atteint quelques parties des vignobles n'auront pas causé les dégâts que l'on pouvait craindre, car une température exceptionnelle a permis l'éclosion des seconds bourgeons qui sont venus ainsi atténuer le mal.

De là à conclure que nous aurons une grosse récolte de vin il y a loin, d'abord parce qu'en viticulture on n'est sûr de la récolte que lorsqu'elle est en chai et que tant d'éléments et de maladies peuvent venir en modifier la quantité et la qualité. Ensuite beaucoup de vignes négligées pendant la guerre seront d'un faible rapport.

Le premier sulfatage a été pratiqué il y a huit jours environ et on va incessamment commencer le second par suite de la température orageuse que nous subissons depuis quelques jours. Je crois que la précaution sera bonne car il vaut toujours mieux prévenir que d'essayer d'enrayer le Mildiou. On ne se repent jamais d'avoir trop sulfaté.

Les vins sont en grande partie livrés, le commerce de consommation en ayant acheté une très grande quantité, le reste est allé à la distillation. Les prix oscillent de 100 à 115 francs suivant degré pour les blancs.

Les cognacs, surtout les vieux, ont été très recherchés en ces jours derniers, avec une hausse sensible sur les cours offerts par le gros commerce de cognac au début de la distillation, et les stocks à la propriété deviennent rares. Cependant il reste encore quelques lots. — U. Raguenaux.

Côte-d'Or (*Beaune, mi-juin*). — La végétation est normale et sans aucune atteinte jusqu'ici ; le temps chaud a favorisé la sortie des raisins ; dans les vignes bien cultivées, la quantité en est plutôt au-dessus de la moyenne ; les premiers traitements cupriques et insecticides ont été effectués de bonne heure; les façons culturales sont plus en retard par suite de la pénurie de main-d'œuvre.

Les stocks de vins à la propriété n'existent pour ainsi dire pas et on ne signale que quelques rares achats portant sur des quantités de quelques hectos. Les hauts prix atteints même pour les vins ordinaires ont encouragé la création de vignobles en producteurs-directs dans les régions de plaine ou d'arrière-côtes.

Les demandes de l'Étranger, en particulier de Belgique, sont toujours très abondantes, mais ne peuvent être satisfaites que partiellement par le commerce. — L. M.

COURS DES VINS

Paris. — Vins rouges du Midi, 130 à 150 francs l'hectolitre; vins blancs, 170 et 190 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 315 à 370 francs, blanc 400 à 425 fr. et le litre de 1 fr. 30 à 2 fr. 50. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 70 francs : vin de table, rouge 1er choix, 360 francs; 2e choix, 350 francs; 3e choix, 340 fr.; vin blanc de comptoir, 430 à 440 francs; piccolo et vin de carafe, 400 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 francs.

Midi. — *Montpellier* (10 *juin*). — Vins rouges, 8° à 10°, 90 à 100 francs; Montagne, 100 à 105 fr.; rosé, 95 à 110 francs; blanc, 110 à 125 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 850 francs; marc à 86°, manque; eau-de-vie à 52°, 550 francs; eau-de-vie de marc à 52°, manque.

Narbonne (12 *juin*). — Récolte 1918, de 8° à 12°, 90 à 108 francs, vin nu pris en cave.

Perpignan (13 *juin*). — De 92 à 105 francs suivant qualité.

Béziers (13 *juin*). — Vins rouges de 92 à 105 francs; vins rosés de 95 à 110 fr.; vins blancs de 105 à 130 francs. Trois-six de vin 86°, 850 francs; eaux-de-vie de Béziers 52°, 525 francs; trois-six de marc 86°, fait défaut; eau-de-vie de marc 52°, fait défaut.

Algérie. — Cote officielle de la Chambre d'Alger (14 juin). — Toutes les qualités réunies, le marché étant réglé par la distillerie le degré 6 fr. 50 à 7 francs. Marchandise très rare. Prix très fermes.

Sud-Ouest. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.200 à 1.300 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.400 à 1.600 francs le tonneau; grands vins blancs aux environs de 6.000 francs, vins rouges, bourgeois, 2.500 à 3.000 francs; 3.000 et 3.500 francs pour les troisièmes et seconds crus. — *Dordogne :* de 1.100 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1.500 à 1.600 fr. — *Charentes :* 225 à 240 francs la barrique. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 250 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 250 à 300 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 francs la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 fr. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 110 à 125 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 100 à 120 francs; les blancs, de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 120 à 135 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 120 à 150 francs l'hectolitre.

Est. — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 400 à 450 francs; vins fins, 1.000 à 2.000 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 210 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 400 à 450 francs. — *Beaujolais :* 400 la pièce pour les ordinaires. — *Mâconnais :* les 1918, 350 à 400 francs la pièce pour les vins communs et 450 à 500 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 425 à 550 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 175 à 190 francs; les Arbois, de 200 à 225 francs; blancs, de 200 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle :* 150 à 175 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 320 à 350 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 200 à 225 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 225 à 250 francs. — *Savoie :* 110 à 135 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs.

Centre et Ouest. — *Anjou :* Vins rouges, 275 à 400 francs pour les ordinaires et 325 à 450 francs pour les cuvés; vins blancs, de 250 à 425 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 135 à 175 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 400 à 425 francs et 400 à 500 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 250 à 300 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 250 à 325 fr. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 100 à 150 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Allier :* 300 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre.

Céréales. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr. les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. méteil. 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, libérée de la taxe. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 56 fr. 38 ; Buenos-Ayres, 31 fr. 05.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 80 à 120 fr. les 100 kilogrammes. — Pommes de terre, de 26 à 35 fr. les 100 kilogrammes, gare départ. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 95 à 105 fr. ; paille d'avoine, 90 à 100 fr. ; foin, 220 à 240 fr. ; luzerne, 260 à 275 fr. — Caroubes, 53 fr. — Graines (marque B) de trèfles, 500 francs ; de luzerne, 350 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* 600 à 610 fr. les 100 kgr. — *Lin :* 350 fr — *Colza :* 301 fr. — *Arachides :* 440 à 450 fr. (Marseille). — *Suifs :* 310 à 335 fr. — *Miels :* Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 850 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 170 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. à 11 fr. — Veaux, 4 francs à 9 fr. — Moutons, 5 fr. à 9 fr. 50. — Porcs, 5 fr. à 9 fr. 50.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels au n° 1299. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 31 fr. ; superphosphate minéral 16/18, 26 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 25 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, détaxés : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 500 à 1.500 fr. — Cerises du Var, 200 à 350 fr. les 100 kgr. — Fraises, 150 à 350 francs suivant provenance. — Oignons, 40 à 150 fr. — Asperges, 100 à 150 fr. les 100 kgr. — Petits pois : 100 à 120 fr. — Haricots verts, 80 à 100 fr. — Ail, 180 à 250 fr. — Carottes, 100 à 180 fr. — Navets, 60 à 70 fr. — Choux nouveaux, 15 à 35 fr. le cent. — Citrons, 20 à 50 fr. — Amandes, 220 à 200 francs. Pêches, 300 à 600 francs les 100 kgr.

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du 8 au 14 juin 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	29 »	15 »	22 »	»	.....8....	28 »	12 »	20 »	»
Lundi.....	32 »	14 »	23 5	»	.....9....	22 »	17 »	19. 5	»
Mardi.....	26 »	13 »	19. 5	»	....10....	25 »	14 »	19. 5	»
Mercredi..	25 »	13 »	19 »	»	....11....	27 »	15 »	21 »	»
Jeudi.....	30 »	17 »	23. 5	»	....12....	31 »	16 »	23. 5	»
Vendredi..	30 »	11 »	20. 5	»	....13....	21 »	14 »	17. 5	»
Samedi....	26 »	13 »	19. 5	»	....14....	24 »	12 »	18 »	»
	STRASBOURG					BORDEAUX			
Dimanche.	25 »	14 »	19. 5	»	.....8....	28 »	17 »	22. 5	»
Lundi.....	29 »	15 »	22 »	»	.....9....	25 »	15 »	20 »	»
Mardi.....	28 »	13 »	20. 5	»	....10....	25 »	14 »	19. 5	»
Mercredi..	26 »	13 »	19. 5	»	....11....	29 »	17 »	23 »	»
Jeudi.....	28 »	13 »	21 »	»	....12....	32 »	17 »	24. 5	»
Vendredi..	33 »	17 »	26 »	a	....13....	22 »	11 »	16. 5	1
Samedi....	20 »	13 »	16. 5	»	....14....	25 »	15 »	20 »	»
	LYON					NANTES			
Dimanche.	28 »	14 »	21 »	»	.....8....	29 »	13 »	21 »	»
Lundi.....	31 »	19 »	25 »	»	.....9....	23 »	11 »	17 »	»
Mardi.....	29 »	17 »	23 »	»	....10....	22 »	15 »	18. 5	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....11....	26 »	10 »	18 »	»
Jeudi.....	32 »	18 »	25 »	»	....12....	20 »	17 »	23. 5	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....13....	20 »	11 »	15. 5	»
Samedi....	23 »	13 »	18 »	»	....14....	25 »	13 »	19 »	»
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	28 »	12 »	20 »	»	.....8....	24 »	19 »	21. 5	0
Lundi.....	26 »	12 »	19 »	»	.....9....	23 »	18 »	20. 5	»
Mardi.....	28 »	15 »	21. 5	»	....10....	23 »	18 »	20. 5	»
Mercredi..	31 »	16 »	23. 5	»	....11....	23 »	18 »	20. 5	»
Jeudi.....	32 »	18 »	25 »	»	....12....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	31 »	16 »	23. 5	»	....13....	24 »	19 »	21. 5	»
Samedi....	28 »	12 »	20 »	»	....14....	26 »	18 »	22 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne, PARIS

GÉLATINE — **LAINE**

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN **TABLETTES**
Tablettes marquées LAINE
Solubles à chaud seulement
PRIX 10 FR. LE KILOG.
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.
Envir. 20 *tabl. pour* 50 *hectolitres.*

EN **POUDRE**
Poudre LAINE
Soluble dans l'eau froide.
PRIX 12 FR. LE KILOG.
En *Bidons* de 500 gr.
20 *doses pour* 50 *hectolitres*

EN **SOLUTION**
Gélatine LAINE liquide
Soluble dans l'eau froide
PRIX 5 FR. LE LITRE
En *Flacons* de 1 litre
20 *doses pour* 50 *hectolitres*

(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Rem. et esc. suivant quantités sur Prix forts. | *N.-B — S'adr. à la Maison de la part de la* REVUE DE VITICULTURE

VINIFIEZ AVEC

12 ans de Succès

LES **LEVURES LARROCHE**
Alcool, Bouquet, Conservation.

ET LE **PHOSPHISULFOL**
Solution Sulfureuse Nutritive
AUGMENTATION DE :
Extrait, Couleur, Limpidité

10 Millions d'Hectos traités

Brochure Gratuite
LABORATOIRES LARROCHE TOULOUSE

POUR LA VIGNE

Une seule PROVENANCE d'instruments est TOUT INDIQUÉE

Les cultivateurs à dents flexibles OMA
Les bineuses rigides OMA
Les bineuses flexibles OMA
Les pulvérisateurs OMA
Les soufreuses, etc. OMA

Exiger cette Marque partout et toujours

La Bineuse MARAICHERE

La Butteuse MARAICHERE

DEMANDER PROSPECTUS (L.O.M.) à la Société français
OUTILLAGE ET MATÉRIEL AGRICOLES, 217, Rue Saint-Honoré, PARIS

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL
7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry, PARIS (18e arrond.)

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULES**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 m/m d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrond.)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole

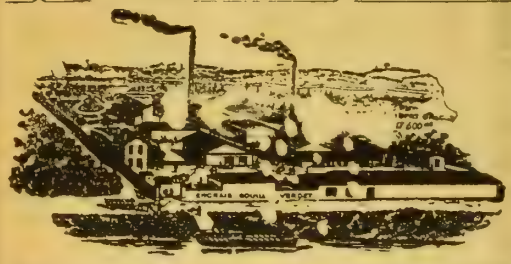
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPEDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot— et 33091 En cultivant ces variétés plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre Reelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.

Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.

Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.



ENGRAIS

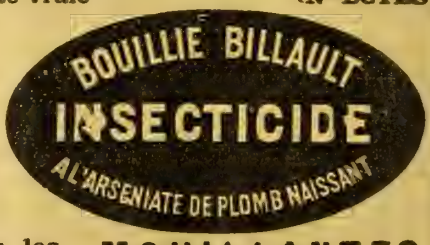
Corne. Laine, Sang. Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORTS

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France

FONDÉE A VIENNE EN 18 5 — U ines, Bur aux et Lab ratoires : St-RAMBERT-d AI BON (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné. Echantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

LA COCHYLIS

VAINCUE

par la

COCHYLOSE

USINES

JULLIAN FRÈRES

BÉZIERS

LES FILS de M. JULLIAN AINÉ, Successeurs

L'AVENIR VITICOLE DE LA FRANCE APRÈS LA GUERRE

Par P. VIALA, 2e édition avec 35 figures. — *Prix*. . . . . 3 fr.

PRESSE CONTINUE " OBERLIN ".

La plus parfaite des Presses continues existant sur le marché.

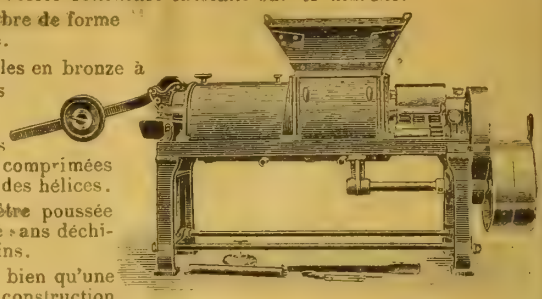
Parce que : Elle possède une chambre de forme bicylindrique à volume variable.

Parce que : Ses deux hélices jumelles en bronze à mouvement contraire sont à pas inverse et différentiel.

Parce que : Elle n'a pas de disques dentés ou étoilés, les masses comprimées cédant à la poussée longitudinale des hélices.

Parce que : La pression peut y être poussée jusqu'à 2000 kg par décim. carré sans déchirer les râfles ni écraser les pépins.

Parce que : Elle peut épuiser aussi bien qu'une presse hydraulique grâce à sa construction très robuste.



SOCIÉTÉ LYONNAISE DE CONSTRUCTION DE MACHINES AGRICOLES

Anciens Établissements S. PLISSONNIER, 234, Cours Lafayette, LYON

ON DEMANDE

POUR LA SAISON PROCHAINE

des bois à greffer de Berlandieri-Lafont N° 9, 19-62, 150-15 et 34 École

Adresser les offres au bureau du Journal.

POLY-SULFURES ALCALINS

CONTRE L'OÏDIUM LE MILDIOU.

L'ACARIOSE (COURT-NOUE),

les INSECTES

en solution simple ou combinés

aux sels de cuivre.

L^D Hugounenq & C^O - LODEVE (Hérault)

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. BERTRAND. — Prix : 5 fr.

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. FABRE 1872-1899 — Vve G. FABRE & Fils 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "

Pulvérisateur à bât " Le GAULOIS "

PULVÉRISATEUR A TRACTION " **LE ZENITH** "

Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.

Soufflet à soufrer à main " L'INDISPENSABLE "

SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "

SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.

Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS

Système TOURNIAIRE

CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES

Système ROCHE et CASTE

MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLACK ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.

En sachets : 2, 3 et 5 k.

GALLIA

SOCIÉTÉ FRANÇAISE ANONYME
DE PRODUITS AGRICOLES ET ANTICRYPTOGAMIQUES

Au Capital de 250.000 francs entièrement versé.

DIRECTEUR COMMERCIAL : Henri POUS

DIRECTEUR TECHNIQUE : Pierre CARLES, INGÉNIEUR-AGRICOLE

Bouillie Cuprique « GALLIA »

Efficacité Incontestable
Ne brûle pas, n'engorge pas
N'est pas enlevée par les eaux de pluie.

Soufre à l'Hydrate de Cuivre GALLIA

Stéatite Cuprique GALLIA

Soufre au Chlorure de Baryum P.C.

Action absolue contre l'oïdium.

USINE et BUREAUX :
Avenue de la Font-Neuve, BÉZIERS

Téléphone : 9,94

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

15.50 % d'Azote assimilable.

LE PREMIER ET LE PLUS SUR DES ENGRAIS AZOTÉS

Fournit à lui seul, en France, les 3/4 de l'Azote apporté par les Engrais azotés du Commerce.

S'adresser pour Renseignements **TECHNIQUES** *et* **PRATIQUES** *à la*

Délégation française des Producteurs de Nitrate de Soude du Chili

60, Rue Taitbout, 60, Paris (9e).

Envoi gratuit et franco, sur demande, de brochures de vulgarisation et des "Guides Régionaux d'Agriculture".

GRANDE CULTURE DE VIGNES FRANCO-AMÉRICAINES

LEO FOURNIER

CASTILLON (Gironde) *Téléphone 34*

Maison fondée en 1885. — *Pépinières soumises au contrôle de l'Etat*

Succursale à KOUBA-ALGER

Cépages du Midi, du Bordelais, du Centre

BOUTURES POUR GREFFAGES ET PRODUCTEURS DIRECTS

P.-S. — Nos Clients d'Algérie sont priés d'adresser leurs demandes à à M. Maurice **FOURNIER, KOUBA-ALGER.**

USINE DE SAINT-CHRISTOLY-MEDOC

TH. SKAWINSKI

38 Cours du Chapeau-Rouge, 38. — BORDEAUX

SOUFRE

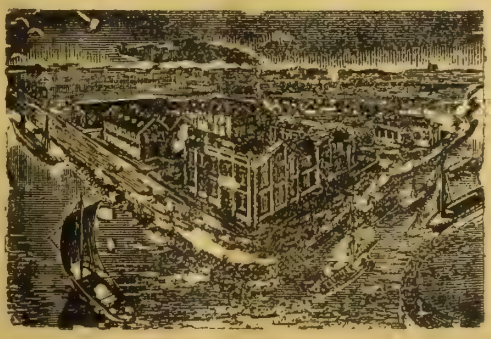
ENGRAIS CHIMIQUES

SULFATE DE CUIVRE

Produits chimiques agricoles

SOUFRE ET POUDRE

SKAWINSKI



L'ETOILE

Poudre Médocaine pour faire la ouillie Bordelaise Instantanée

SOUFRES COMPOSÉS

TALC CUPRIQUE

CARBONARIUS

pour la peinture et la conservation des bois.

Clôtures de la Gironde - Z. UZAC - Pulvérisateurs. Soufflets pour la vigne

Expédie directement aux consommateurs les produits authentiques de nos vignobles (Rouges ou Blancs

LABORATOIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Directeur : **Charles MENDÈS**, ingénieur agronome

Télég. : Essodeux-Paris. *Téléphone : Nord* **45-29**

133, Avenue Jean Jaurès — PARIS

Seule Maison au Monde
faisant uniquement sa spécialité de

L'ANHYDRIDE SULFUREUX (SO^2)

garanti chimiquement pur

(*Acide sulfureux anhydre*)

En bonbonnes acier légères de 100, 50 et 25 kilogs

Amélioration de la fermentation, augmentation du degré alcoolique (1/2 à 1°)

SOLUTION LÉGALE

(*Fabrication exclusive du Laboratoire*)

Justifiant d'un Certificat du Service de la Répression des Fraudes

Notices et Renseignements franco sur demande

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et

TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { longueur 3m 70
largeur 0m 90 sans crampons
largeur 1m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris

et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

USINE : 4, quai de la Jonction à NEVERS (Nièvre).

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Les Établissements POULENC Frères

92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

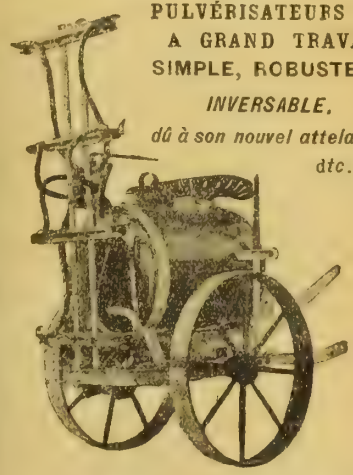
Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

MACHINES VITICOLES
"L'IDÉALE" Modèle déposé.
PULVÉRISATEURS
A GRAND TRAVAIL
SIMPLE, ROBUSTE
INVERSABLE,
dû à son nouvel attelagee
dtc.



Roulements à billes sur l'essieu à la demande.

MIRANDE Albert, Constructeur
St-LAURENT St-ÉMILION (Gironde).
Catalogue général envoyé à toutes demandes.

AVIS AUX ABONNÉS

Les Tomes 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49 (années de la guerre 1914-1918), encore disponibles en petit nombre, seront cédés à **nos seuls Abonnés** au prix de 12 fr. le volume.

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE
Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

Pour favoriser le développement du Commerce et de l'Industrie en France

Société anonyme fondée en 1864

CAPITAL 500 MILLIONS

SIÈGE SOCIAL : 29, boulevard Haussmann, Paris (9e).
SUCCURSALE : 134, rue Réaumur (place de la Bourse), Paris.

AGENCES DE PROVINCE :

*ABBEVILLE. — *AGDE. — *AGEN. — *AIX (en Provence). — *AIX-LES-BAINS — *ALAIS. — *ALBERT. — *ALBERTVILLE. — *ALBI. — *ALENÇON — *AMBERT — *AMBOISE. — *AMIENS. — *ANDELYS (LES). — *ANGERS. — *ANGOULÊME — *ANNECY. — *ANNEMASSE. — *ANNONAY. — *APT. — *ARCACHON. — *ARGENTAN. — *ARGENTON-S.-CREUSE — *ARIANE. — *ARMENTIÈRES — *ARRAS. — *AUBAGNE. — *AUBENAS. — *AUBUSSON — *AUCH. — *AURAY. — *AUBILLAC — *AUTUN. — *AUXERRE — *AVALLON. — *AVESNES. — *AVIGNON. — *AVIZE. — AVRANCHES. — AY. — *BAGNÈRES-DE-BIGORRE. — BARBENTANE — *BARBEZIEUX. — *BAR LE DUC. — BAR-SUR-AUBE — *BAR-SUR-SEINE. — *BASSÉS (LA). — *BAYEUX. — *BAYONNE. *BEAUNE. — *BEAUVAIS — *BELFORT. — *BELLÊ GARDE. — *BELLEY. — *BERGERAC — BERGUES. — *BERNAY. — *BESANÇON. — *BÉTHUNE. — *BÉZIERS — *BIARRITZ — BLOIS. — *BOHAIN. — *BOLBEC — *BORDEAUX. — *BOULOGNE-SUR-MER — *BOURBONNE-LES-BAINS — *BOURG. — *BOURGES. — *BOURGOIN. — BRESSUIRE. — *BREST. — *BRIEY. — *BRIGNOLES. — *BRIVE — *CAEN. — *CAHORS. — *CALAIS. — *CAMBRAI. — *CANNES — *CARCASSONNE — *CARENTAN. — *CARPENTRAS. — *CASTELSARRASIN. — *CASTRES — *CAUDRY. — CAVAILLON — *CETTE — *CHALON-SUR-SAONE. — *CHALONS-SUR-MARNE. — *CHAMBÉRY — CHAMBON-FEUGEROLLES. — *CHANTILLY. — *CHARLEVILLE. — CHARMES. — CHAROLLES. — *CHARTRES — *CHATEAUDUN. — CHATEAULIN. — CHATEAUNEUF-SUR-CHARENTE. — CHATEAURENARD (B.-R.). — *CHATEAUROUX. — *CHATEAU-THIERRY. — *CHAUMONT. — *CHAUNY. — CHAZELLES-SUR-LYON. — *CHERBOURG. — *CHINON. — *CLAMECY. — *CLERMONT-FERRAND. — *CLUNY — *COGNAC — *COMINES. — *COMPIÈGNE. — *CONDOM — CONTREXÉVILLE. — *CORBEIL — *COSNE. — *COULOMMIERS. — *COUTANCES. — *CREIL — *CREST. — *CREUSOT (LE) — *DAX. — *DEAUVILLE. — *DENAIN. — *DIEPPE — DIGOIN. — *DIJON — *DINAN. — *DINARD. — *DOLE. — DOMFRONT. — *DOUAI. — DOURÉ-LA-FONTAINE — *DOULLENS. — *DRAGUIGNAN — *DREUX. — *DUNKERQUE. — *ELBEUF. — *EPERNAY. — *ÉPINAL. — ESTAIRES. — *ÉTAMPES — *EU. — *EVIAN-LES BAINS. — *ÉVREUX — *FALAISE. — FLÈCHE (LA — *FOIX. — *FONTAINEBLEAU. — *FONTENAY-LE-COMTE. — FOUGERROLLES. — *FOURMIES. — *GAILLAC. — *GANNAT. — *GAP. — *GIEN. — *GISORS. — GIVET. — GIVORS. — GOURNAY-EN-BRAY. — *GRANVILLE. — *GRASSE. — GRAULHET. — *GRAVELINES. — *GRAY. — *GRENOBLE. — *GUINGAMP — *GUISE. — *HAVRE (LE — *HIRSON — *HOUFLEUR — *HYÈRES. — *ISSOUDUN. — JARNAC. — *JONZAC. — *JUSSEY — *LAIGLE — *LANGON. — *LAGNES — *LANNION. — *LAON. — *LAPALISSE. — *LAVAL. — LAVELANET. — *LAVAUR. — *LENS. — *LÉZIGNAN. — *LINOUSNE. — LIGNY-EN BARROIS. — *LILLE. — *LIMOGES — *LISIEUX — *LOCHES. — *LODÈVE. — *LONGWY. — *LORIS-LE-SAUNIER. — *LORIENT. — *LOUDUN. — *LOUVIERS. — *LUNÉVILLE. — *LURE. — *LUXEUIL. — *LYON. — *MACON. — *MAISONS-LAFFITTE. — MAUBERS. — *MANS (LE) — *MANTES. — *MARMANDE — *MARSEILLE — *MAUBEUGE — *MAYENNE. — *MEAUX. — *MEZIN. — *MENTON. — *MÉRU. — *MERVILLE. — *MEULAN. — *MEURSAULT. — MEYMAC. — MIRECOURT. — *MILLAU. — *MOISSAC. — *MONTARGIS. — *MONTAUBAN — *MONTBÉLIARD. — *MONTDE-MARSAN. — *MONTDIDIER. — *MONTE-CARLO. — *MONTÉLIMAR. — *MONTERREAU. — *MONTLUÇON. — *MONTPELLIER. — *MONTREUIL-SUR MER — MONTRICHARD. — *MOREZ-SUR-LOING. — *MOREZ-DE-JURA — *MORLAIX. — *MOULINS. — *NANCY. — *NANTES. — *NANTUA. — *NARBONNE — *NEMOURS. — *NEVERS. — *NICE. — *NIMES. — *NIORT. — *NOGENT-LE-ROTROU. — *NOYON — NUITS-ST-GEORGES. — *OLORON-STE-MARIE. — *ORLÉANS. — *ORTHEZ. — *OYONNAX. — *PAMIERS. — PARTHENAY. — *PAU. — *PÉRIGUEUX. — PÉRONNE. — *PERPIGNAN. — PERTUIS. — *PÉZENAS. — PITHIVIERS. — *POITIERS. — PONS. — *PONT-A-MOUSSON. — *PONT-AUDEMER — PONT-DE-BEAUVOISIN. — *PONTIVY. — *PONT L'ÉVÊQUE. — *PONTOISE. — *PROVINS. — *PUY (LE). — *QUESNOY (LE) — *QUIMPER. — *RAMBOUILLET. — *REDON — *REIMS. — *REMIREMONT. — *RENNES. — *RÉOLE (LA). — RETHEL. — REVEL. — *RIVE-DE-GIER — *ROANNE. — *ROCHEFORT-S-MER. — *ROCHELLE (LA). — *ROCHE-S.-YON (LA). — *RODEZ. — *ROMANS. — *ROMILLY-SUR-SEINE. — *ROMORANTIN. — *ROUBAIX. — *ROUEN. — *ROYAN. — *RUEIL. — RUFFEC. — *ST-AFFRIQUE — *ST-AMAND. — *ST-BRIEUC. — *ST-CHAMOND — *ST-CLAUDE. — *ST-CLOUD. *ST-DIÉ. — *ST-DIZIER. — *ST-ÉTIENNE. — *SAINT-FLOUR. — STE-FOY-LA GRANDE. — *ST-GAUDENS. — *ST-GERMAIN-EN LAYE. — ST-GIRONS. — *ST-JEAN-D'ANGÉLY — *ST-JEAN-DE-LUZ. — *ST-LO. — ST-LOUP-S.-SEMOUSE. — *ST-MALO. — *ST NAZAIRE. — *ST-OMER. — *ST-QUENTIN. — ST-REMY (B. DU RH.). — ST-SERVAN. — SALIES-DE-BÉARN. — SAINTES. — SALINS-DU-JURA — *SALON. — SANCOINS. — *SARLAT. — *SAUMUR. — *SEDAN. — *SEMUR. — *SENLIS. — SENONES. — *SENS. — *SÈVRES. — *SOISSONS — *TARARE. — *TARASCON. — *TARBES. — *TERRASSON. — *THIERS. — *THIZY. — *THONON-LES-BAINS. — *THOUARS — *TONNERRE — *TOUL. — *TOULON. — *TOULOUSE. — TOURCOING — *TOURNUS. — *TOURS. — TRÉPORT (LE). — *TROUVILLE. — *TROYES. — *TULLE. — TULLINS. — *UZÈS. — *VALENCE. — VALENCE-D'AGE. — *VALENCIENNES. — *VALOGNES. — *VALRÉAS. — *VANNES. — *VENDOME. — *VERNEUIL-S.-AVRE. — *VERNON. — *VERSAILLES. — VERVINS. — *VESOUL. — *VICHY. — *VIENNE. — *VIERZON. — VILLEDIEU-LES-POELES. — *VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE. — *VILLEFRANCHE-SUR-SAONE. — *VILLENEUVE-S.-LOT. — *VILLENEUVE-S.-YONNE. — VILLERS-COTTERETS. — VILLEURBANNE. — *VITRÉ. — *VOIRON. — VOUZIERS. — YVETOT.

AGENCES A L'ETRANGER : Londres, 53, Old Broad Street; Saint-Sébastien (Espagne), 37, avenue de la Libertad.

CORRESPONDANT EN BELGIQUE : Société Française de Banque et Dépots : Bruxelles, 70, rue Royale ; Anvers, 22, place de Meir.

La Société a, en outre, 100 Bureaux et Agences à Paris et dans la banlieue, et des correspondants sur toutes les places de France et de l'Etranger.

OPÉRATIONS DE LA SOCIÉTÉ :

Dépôts de fonds à intérêts en compte ou à échéance fixe; — **Ordres de Bourse** (France et Etranger) ; — **Souscriptions sans frais** — Vente aux guichets de valeurs livrées immédiatement (Obl. de Ch. de fer Obl et Bons à lots, etc.) ; — **Escompte et encaissement de Coupons français et étrangers** — **Mise en règle de titres** ; — **Avances sur titres** ; — **Escompte et Encaissement d'Effets de Commerce** ; — **Garde de Titres** ; — **Garantie contre le remboursement au pair et les risques de non-vérification des tirages** ; — **Virements et chèques sur la France et l'Etranger** ; — **Lettres de crédit et Billets de crédit circulaires** ; — **Change de monnaies étrangères** ; — **Assurances** (vie, incendie, accidents), etc.

SERVICE DE COFFRES-FORTS

au siège social, dans les succursales, dans plusieurs bureaux et dans un très grand nombre d'agences ; compartiments depuis **8** *fr. par mois*

Tarif décroissant en proportion de la durée et de la dimension

(*) Les agences marquées d'un astérisque sont pourvues d'un service de coffres-forts

ON DEMANDE

UN TONNELIER A L'ANNÉE pour le Domaine de Verneuil dans l'Indre.

RADIOLEVURES

OU

MULTILEVURES

Radioactives Jacquemin

PRÉPARÉES A

LA CLAIRE, à **Morteau** (Doubs)

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool

Maximum de bouquet

Maximum d'amélioration

Maximum de plus-value

Clarification rapide

Goût de terroir supprimé

Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN**, O ✠, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZÉVILLE**, près **Nancy**.

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE

Par P. VIALA et PACOTTET. — Prix : **3 francs.**

BURDIGAL

A BASE D'ACIDE MÉTHANAL SULFUREUX

SAUVE la VIGNE et la PRÉSERVE

CONTRE LES

Attaques du Mildiou, de l'Oïdium,
des Rots divers, de la Pourriture Grise,
de la Pochylis, de l'Eudémis, Altises, etc.

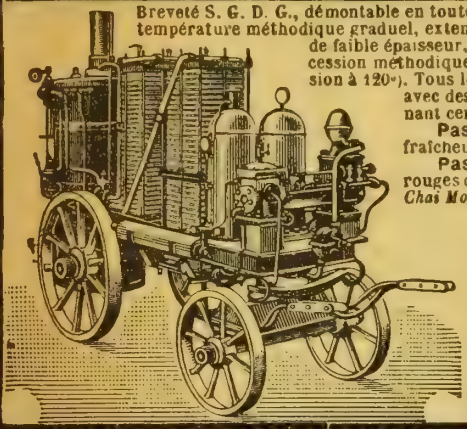
Dose par 100 litres d'eau
3 FRANCS

Il REMPLACE, en UNE SEULE OPÉRATION, à la fois :

Sulfatages, Soufrages, Insecticides et Sulfitages.

Pour tous renseignements, conseils, attestations scientifiques et des Viticulteurs, écrire à **Frantz MALVEZIN, Caudéran-Bordeaux** (Gironde.)

Pasteurisateurs "Pastor"



Breveté S. G. D. G., démontable en toutes ses parties, à plateaux facilement nettoyables. Echangeur de température méthodique graduel, extensible, à plaques de grande surface, formant des lames liquides de faible épaisseur, de section constante, calefacteur semblable formant une succession méthodique de bains-marie chauffés par girotherme (stérilisant sous pression à 120°). Tous les éléments sont interchangeables, à joints extérieurs visibles, avec des rigoles d'isolement garantissant la non-communication et donnant certitude absolue de stérilisation.

Pasteurisation en présence de l'acide carbonique conservant la fraîcheur, le moelleux, la saveur des vins fins. Proc. brev. S. G. D. G.

Pasteurisation à domicile (France et étranger) de tous vins rouges ou blancs en fûts ou en bouteilles, par appareils portatifs, et au *Chai Moderne*, à Bordeaux, par appareils fixes.

Frantz Malvezin

CONSTRUCTEUR-ŒNOTECHNICIEN

7, rue du Bocage, 7 — CAUDERAN

6-8, cours du Médoc — BORDEAUX

Description détaillée franco sur demande.

LA QUESTION PHYLLOXÉRIQUE

LE GREFFAGE ET LA CRISE VITICOLE

Par Lucien Daniel

Professeur de Botanique appliquée
à la Faculté de Rennes,
Chargé par le Ministre de l'Agriculture d'étudier les effets du greffage dans le vignoble français.

Éditeur : L'ŒNOPHILE

CAUDÉRAN, près Bordeaux

Volume I.

Avec préface de M. Gaston Bonnier, membre de l'Institut. XII et 184 pages, orné de 81 dessins en noir et d'une planche hors texte en couleurs. **Prix : 6 fr.**

Volume II

380 pages, orné de 73 dessins en noir, dont 32 hors texte, et d'une planche hors texte en couleurs.

Prix : 8 francs

Vient de paraître le **Volume III**, 734 pages, orné de 222 dessins en noir, dont 9 hors texte, et d'une planche hors texte en couleurs. **Prix : 12 francs**

ÉTIENNE VERNETTE

BÉZIERS

ETIENNE VERNETTE, A BÉZIERS

FIG. 73

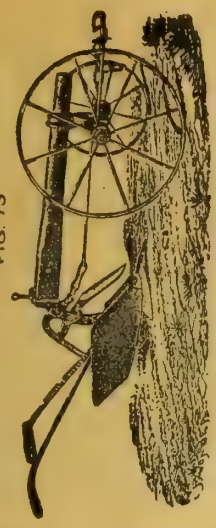


FIG. 74

FIG. 75

Sulfatage, Soufrage

ET

Traitement Insecticide

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

Cupri-Sulfi-Formolée

Invention de G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résultats chaque année **depuis 1907**, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture

Nouvelle Bouillie U. U. Pyridinée

Il faut lire la grande brochure illustrée **" Traitements rationnels** de la **Vigne** et de toutes les **Plantes cultivées "**.

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

Envoi gratuit.

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'Institut* **La Claire** à

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

Multilevures ET Biosulfite

JACQUEMIN SUCCÈS COMPLET

aux Vendanges

Amélioration générale du Vin

Augmentation du degré alcoolique

Bouquet plus développé

Clarification rapide

Conservation assurée

Brochures gratuites sur les **Radiolevures La Claire**.

Demandez également renseignements sur les levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes, etc.), sur la **Bouillie** anticryptogamique *cupri-sulfi-formolée* et sur le nouvel **Engrais** intensif le **Plasmin-Jacquemin**.

à l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy

MAISON RECOMMANDÉE

M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain **HOTEL PRIVÉ.**

VIGNES AMÉRICAINES

Pépinières Vauclusiennes les plus anciennes du Département

PROPRIÉTAIRES ! ! !

Voulez-vous reconstituer vos Vignobles avec les Meilleures variétés de Vignes ? Adressez-vous aux Grands Établissements de Viticulture

HYACINTHE RAYMOND

Propriétaire-Viticulteur-Récoltant, O. ✠ du Mérite Agricole

Avenue Victor-Hugo, CARPENTRAS (Vaucluse)

qui récoltent chaque année des quantités importantes de

PLANTS GREFFÉS, PLANTS RACINÉS, BOUTURES; PRODUCTEURS DIRECTS

de diverses variétés

Souscription ouverte pour plantations Automne 1919 — Printemps 1920

ANALYSE DES TERRAINS. — DEMANDEZ LE CATALOGUE

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE

:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1,50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'**OIDIUM** et du **MILDEW**.

Références et renseignements sur demande

S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la Pyrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIERES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales

Machine à Rincer — FABRIQUE SPÉCIALE D'ARTICLES DE CAVE — Machine à Boucher

H. THIRION I.O.é NC

Constructeur Breveté S. G. D. G.

10-12, rue Fabre-d'Egiantine (Métro : Nation), Paris

MÉDAILLE D'OR EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900

GRANDS PRIX AUX EXPOSITIONS UNIVERSELLES

Liège 1905, Milan 1906, Bordeaux 1907, Londres 1908, Bruxelles 1910

Hors Concours, Membre du Jury Turin 1911 et Gand 1913.

MACHINES MODERNES

à Rincer, Tirer, Boucher et Capsuler les bouteilles

MARCHANT A BRAS OU AU MOTEUR

LE SIMPLEX Brevetés. G. D.G.

PORTE-BOUTEILLES & EGOUTTOIRS EN FER, etc.

Demander le catalogue V n° 48

LE SIMPLEX bté S.G.D.G.

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT POUR LES VENDANGES & LES VINS

Le durcissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, **Clermont-Ferrand** Puy-de-Dome.

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets

MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT

Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol

PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTERICIDE, TRÈS PUISSANT

MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :

Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882

Société des Agriculteurs de France, 1866; Exposition Internationale de Nice, 1884

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES

Épernay, 1861 et 1891; Bordeaux, 1895; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt GARDET, à APT (Vaucluse), ou à Lt GARDET, à ORAN (Algérie).

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — BÉZIERS

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « **LE TITAN** » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).

Stéatite « **PARFAITE** » » »

Soufre « **LE VRAI** » (au chlorure de Baryum).

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

Paris. — Imprimerie Levé, rue Cassette, 17.

26e Année. — Tome L. N° 1304 Paris, 26 Juin 1919.

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

FONDÉE ET DIRIGÉE PAR

P. VIALA
Membre de l'Institut,
Membre de l'Académie d'Agriculture,
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Inspecteur Général de la Viticulture,
Propriétaire-Viticulteur.

SOMMAIRE

Pages

Actualités. — La loi du 6 mai 1919, relative à la protection des appellations d'origine : avant-propos (N. D. L. R.) ; texte de la loi. — Circulaire complémentaire de M. le ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement, aux préfets, du 6 juin 1919 405

Revue commerciale. — Vignobles et vins : Correspondances de la Vienne (L.) et de l'Yonne (F. L.). — Cours des vins : Paris. — Midi : marché de Nîmes, Montpellier, Perpignan et Narbonne, Béziers, Alger. — Sud-Ouest : Gironde, Dordogne, Charentes, Lot-et-Garonne, Vendée, Lot, Gers, Basses-Pyrénées, Haute-Garonne, Aveyron, Tarn, Ardèche, Hautes-Pyrénées. — Est : Bourgogne, Yonne, Beaujolais, Mâconnais, Jura, Meurthe-et-Moselle, Drôme, Ain, Aube, Savoie, Isère, Champagne. — Centre et Ouest : Anjou, Cher, Loir-et-Cher, Touraine, Loiret, Puy-de-Dôme, Vienne, Allier, Nièvre. — Cours des principaux produits agricoles : Céréales, pommes de terre et légumes secs, fourrages et pailles, caroubes, graines de trèfle et de luzerne ; huiles d'olives, de lin, de colza ; suifs, miels ; esprits et sucres ; bétail ; engrais, tourteaux, etc..., fruits et primeurs. 414

Bulletin météorologique 416

Table des matières : Par noms d'auteurs, par ordre des matières 417

La Revue de Viticulture paraît, à Paris, le JEUDI de chaque semaine ; elle publie de nombreuses figures et planches en couleurs.

ABONNEMENTS

France et Colonies : Un an, 20 fr. — Union postale, 25 fr.
Prix du numéro, 60 centimes.

BUREAUX,
35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, PARIS (Ve).
Télephone : **Gobelins 10-32**

Reproduction interdite.

MISSOURI BOTANICAL GARDEN LIBRARY
RECEIVED
JUL 23 1919

LES PLUS GRANDES PÉPINIÈRES
DU SUD-OUEST

PAUL FENOUIL (FILS DE L'AINÉ)
Carpentras (France)

VIGNES AMÉRICAINES
FRANCO-AMÉRICAINES

Plants Greffés, racinés et boutures

Succursales à ALGER et ORAN — EXPORTATION

TRAITEMENT DES MALADIES CRYPTOGAMIQUES PAR LE
VERDET GRIS EXTRA SEC en grains
(Acétate bibasique de cuivre)

Classé au premier rang
comme Adhérence par les expériences de M. Aimé GIRARD.
comme Efficacité, par les essais comparatifs de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier.

SUCCÈS CONSACRÉ PAR LA PRATIQUE DEPUIS 1887

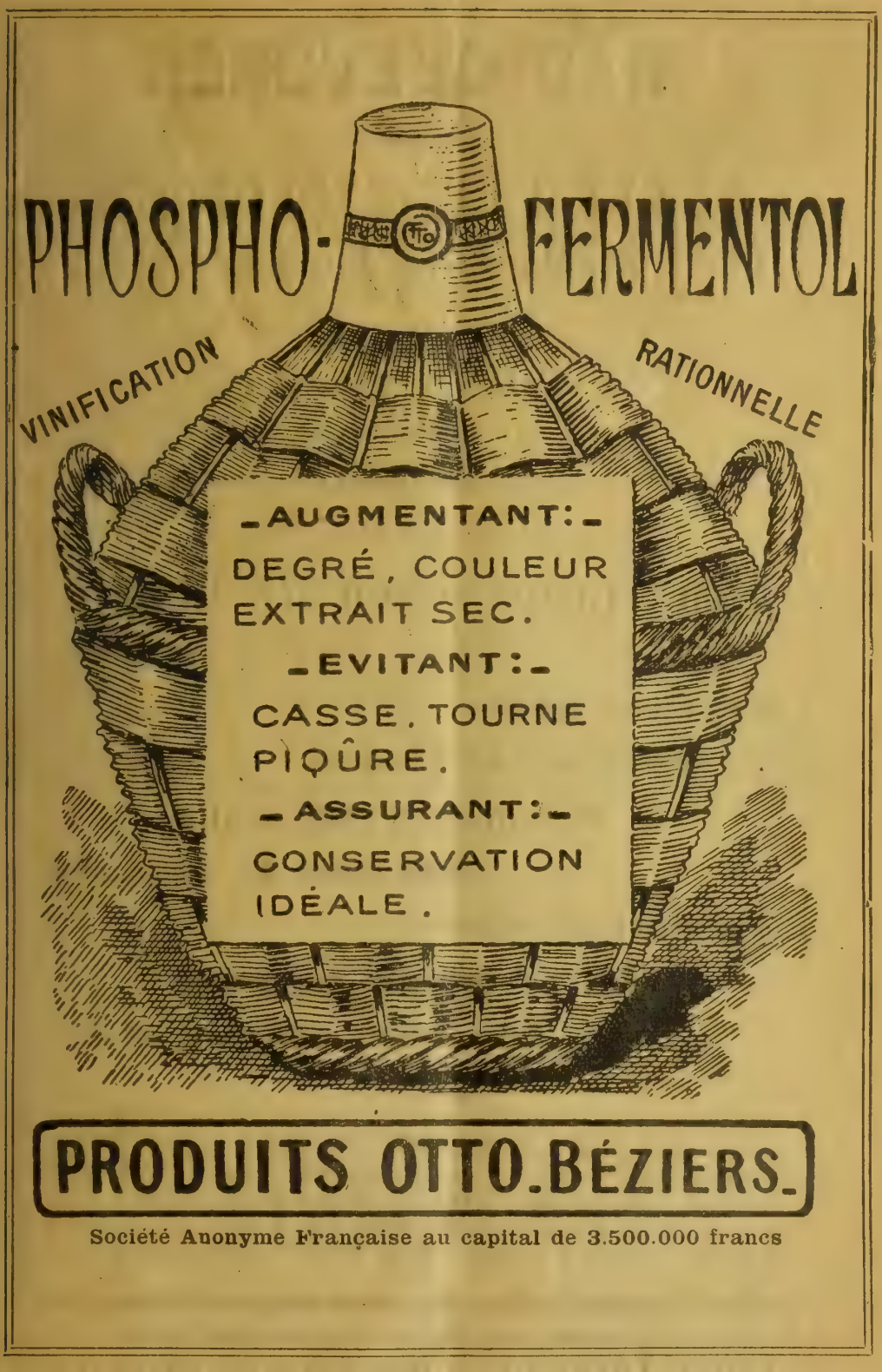
Le seul sel de cuivre formant dans l'eau, sans aucune adjonction une bouillie absolument **collante et adhérente**, résistant à toutes les pluies.

Le seul sel de cuivre contenant le cuivre en même temps à l'état **soluble** et **insoluble**, et assurant ainsi une préservation **immédiate** cuivre soluble) et **permanente** (cuivre insoluble).

Ne pas confondre avec l'acétate neutre de cuivre, **entièrement soluble** ni avec les mélanges appelés Verdet en violation de la loi sur les fraudes.

BENCKER Aîné, Montpellier

TABLE DES MATIERES
Des 40 premiers volumes de la *Revue de Viticulture*
Prix 10 fr Pour nos Abonnés : 5 fr.


PHOSPHO-FERMENTOL
VINIFICATION RATIONNELLE
-AUGMENTANT:-
DEGRÉ, COULEUR
EXTRAIT SEC.
-EVITANT:-
CASSE, TOURNE
PIQÛRE.
-ASSURANT:-
CONSERVATION
IDÉALE.
PRODUITS OTTO.BÉZIERS.
Société Anonyme Française au capital de 3.500.000 francs

RADIOLEVURES

OU

MULTILEVURES

Radioactives Jacquemin

PRÉPARÉES A

LA CLAIRE, à **Morteau** (Doubs)

RÉGULARISATION DE LA FERMENTATION PAR SIMPLE ADDITION A LA VENDANGE

Sans préparation de Levain

Maximum d'alcool

Maximum de bouquet

Maximum d'amélioration

Maximum de plus-value

Clarification rapide

Goût de terroir supprimé

Diminution des lies, etc.

Une brochure de 40 pages sur les Radiolevures Jacquemin, avec 8 gravures hors texte, et une collection de brochures donnant les résultats de l'emploi des levures aux vendanges depuis 25 ans, sont envoyées gratuitement sur demande adressée à **M. Georges JACQUEMIN**, O ✠, Directeur de l'Institut de Recherches scientifiques et industrielles de **MALZÉVILLE**, près **Nancy**.

VIGNES AMÉRICAINES : INFLUENCE DU GREFFAGE

Par P. VIALA et PACOTTET. — Prix : **3 francs.**

BURDIGAL

A BASE D'ACIDE MÉTHANAL SULFUREUX

SAUVE la VIGNE et la PRÉSERVE

CONTRE LES

Attaques du Mildiou, de l'Oïdium,
des Rots divers, de la Pourriture Grise,
de la Cochylis, de l'Eudémis, Altises, etc.

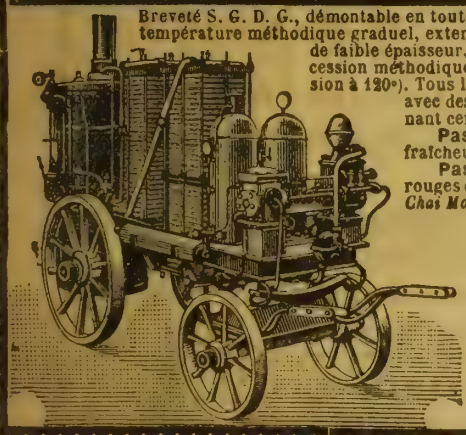
Dose par 100 litres d'eau
3 FRANCS

Il REMPLACE, en UNE SEULE OPÉRATION, à la fois :

Sulfatages, Soufrages, Insecticides et Sulfitages.

Pour tous renseignements, conseils, attestations scientifiques et des Viticulteurs, écrire à **Frantz MALVEZIN, Caudéran-Bordeaux** (Gironde.)

Pasteurisateurs "Pastor"



Breveté S. G. D. G., démontable en toutes ses parties, à plateaux facilement nettoyables. Echangeur de température méthodique graduel, extensible, à plaques de grande surface, formant des lames liquides de faible épaisseur, de section constante, caléfacteur semblable formant une succession méthodique de bains-marie chauffés par girotherme (stérilisant sous pression à 120°). Tous les éléments sont interchangeables, à joints extérieurs visibles, avec des rigoles d'isolement garantissant la non-communication et donnant certitude absolue de stérilisation.

Pasteurisation en présence de l'acide carbonique conservant la fraîcheur, le moelleux, la saveur des vins fins. Proc. brev. S. G. D. G.

Pasteurisation à domicile (France et étranger) de tous vins rouges ou blancs en fûts ou en bouteilles, par appareils portatifs, et au *Chai Moderne*, à Bordeaux, par appareils fixes.

Frantz Malvezin

CONSTRUCTEUR-ŒNOTECHNICIEN

7, rue du Bocage, 7 — CAUDÉRAN

6-8, cours du Médoc — BORDEAUX

Description détaillée franco sur demande

LA QUESTION PHYLLOXÉRIQUE

LE GREFFAGE ET LA CRISE VITICOLE

Par Lucien Daniel

Professeur de Botanique appliquée
à la Faculté de Rennes,
Chargé par le Ministre de l'Agriculture d'étudier
les effets du greffage dans le vignoble français.

Editeur : L'ŒNOPHILE

CAUDÉRAN, près Bordeaux

Volume I.

Avec préface de M. Gaston Bonnier, membre de l'Institut. XII et 184 pages, orné de 81 dessins en noir et d'une planche hors texte en couleurs. **Prix : 6 fr.**

Volume II.

380 pages, orné de 73 dessins en noir, dont 32 hors texte, et d'une planche hors texte en couleurs.

Prix : 8 francs

Vient de paraître le **Volume III** 734 pages, orné de 222 dessins en noir, dont 9 hors texte, et d'une planche hors texte en couleurs. **Prix 12 francs**

POLY-SULFURES ALCALINS

CONTRE L'OÏDIUM LE MILDIOU.

L'ACARIOSE (COURT-NOUE),

les INSECTES

en solution simple ou combinés

aux sels de cuivre.

L^D Hugounenq & Co - LODEVE (Hérault)

Maison J. BABOU, 10, rue Trinité, Limoux (Aude)

Usine spéciale pour la fabrication de la

BOUILLIE DU MIDI

Produit nouveau à base d'hydrocarbonate cuprique gélatineux. Radical contre les maladies cryptogamiques de la vigne. Une seule garantie :
Bouillie superieure à toutes les autres
Adhérence et *mouillabilité* parfaites, *suspension* constante, *efficacité* absolue.

Prix, conditions et références sur demande.

Usine spéciale pour l'Epuration et le Décuscutage des Graines de Luzerne et de Trèfle.

Graines de Luzerne extra, garantie sans cuscute, à 380 francs les 100 kgr.

Graines de Trèfle violet extra, garantie sans cuscute, à 730 francs les 100 kgs.

Graines de Sainfoin dite *Esparcette*, à 60 francs le sac de 30 kgs.

Vesces Fourragères et autres graines sur demande et au cours.

La Maison demande des Représentants sérieux. De fortes remises sont accordées aux Syndicats.

CASSAN FILS Constructeur BOURGOIN (Isère)

170 Médailles Or, Argent, etc. — Médaille d'Or Exposition universelle Paris 1900

LOCOMOBILES à foyer démontable. Breveté S. G. D. G.

BATTEUSES pour moyenne et grande culture. pour céréales et graines fourragères.

PRESSOIRS " LE FRANÇAIS ", à SOLETTE HYDRAULIQUE

et à **BIELLES ARTICULÉES**

PRESSOIRS CONTINUS

FOULOIRS à VENDANGE

PRESSES à HUILE

Locomobile

Demander le Catalogue général

Pressoir hydraulique

Ampélographie Tourangelle

Par A. CHAUVIGNÉ. — Prix : 2 fr. 50

AMÉLIORATION DES VINS

PAR

Sulfitage de la Vendange ou des Moûts

Consistant en un simple mélange avec le

BIO-SULFITE JACQUEMIN

Solution nutritive sulfitée titrée

à base de glycéro-phosphate d'ammoniaque renfermant **20 %** d'acide sulfureux libre pur.

INVENTION G. GIMEL

Brevetée S. G. D. G.

(SULFITAGE ET PHOSPHATAGE SIMULTANÉS)

Produit approuvé par la Loi

Résultats merveilleux

affirmés par l'emploi du Bio-Sulfite sur

Dix Millions d'hectolitres de Vin depuis 1912

Demander brochure et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite** *et* **Multilevures** *à*

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy.

LA COCHYLIS

VAINCUE

par la

COCHYLOSE

USINES

JULLIAN FRÈRES

BÉZIERS

LES FILS de M. JULLIAN AINÉ, Successeurs

PRESSE CONTINUE "OBERLIN"

La plus parfaite des Presses continues existant sur le marché.

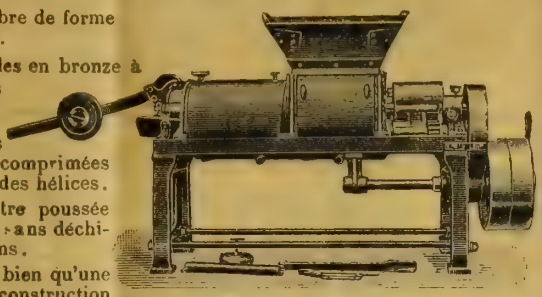
Parce que : Elle possède une chambre de forme bicylindrique à volume variable.

Parce que : Ses deux hélices jumelles en bronze à mouvement contraire sont à pas inverse et différentiel.

Parce que : Elle n'a pas de disques dentés ou étoilés, les masses comprimées cédant à la poussée longitudinale des hélices.

Parce que : La pression peut y être poussée jusqu'à 2000 kg par décim. carré sans déchirer les râfles ni écraser les pépins.

Parce que : Elle peut épuiser aussi bien qu'une presse hydraulique grâce à sa construction très robuste.



SOCIÉTÉ LYONNAISE DE CONSTRUCTION DE MACHINES AGRICOLES
Anciens Établissements S. PLISSONNIER, 234, Cours Lafayette, LYON

VITICULTEURS

Voulez-vous récolter tous les ans beaucoup de vin malgré toutes maladies : Mildiou, Black-Rot, Oïdium, Cochylis, Coulure, etc ?

Plantez du NOAH sélectionné

VOUS ADRESSER POUR AVOIR BEAUX RACINES

L. Galhaud

Ingénieur Agricole

Pépinières Américaines

Adr. télégraph. :
GALHAUD
St-Emilion
(Gironde)

Téléph. :
19.

VENTE PAR SOUSCRIPTION
Pour 1919-1920
PRIX MODÉRÉS

MATÉRIEL VINICOLE

PRESSOIRS, POMPES

CULTURE DE LA VIGNE

DANS LES PLAINES RICHES DU LITTORAL ALGÉRIEN

Par J. Bertrand. — Prix : 5 fr.

FAFEUR FRÈRES, CARCASSONNE (Aude)
Médaille d'or, Paris 19 0

POMPES A JET à courant continu, à bras et au moteur. — ROBINETTERIE
POMPES pour arrosage, submersion, épuisement.
POMPES à haute vitesse pour moteurs rapides.
Catalogues franco

FAFEUR XAVIER, Successeur.

A. BOUDE & FILS MARSEILLE

Soufre sublimé ou Fleur de Soufre

Conforme au type consacré par la Commission permanente des fraudes

SOUFRE TRITURÉ MAILLE 110

SOUFRES BOUDE CUPRIQUES MOUILLABLES à 5, 8 8 et 10 %

(garantis tout Soufre et Sulfate de Cuivre)

Au concours spécial de poudres cupriques organisé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, ces Soufres employés seuls ont donné une préservation complète contre l'Oïdium et de 83 0/0 contre le Mildew.

Ces Soufres s'emploient à la soufreuse, ils constituent le complément indispensable le plus économique des traitements liquides par les Bouillies cupriques, car ils permettent par une opération unique de se débarrasser à la fois de l'Oïdium et du Mildew.

BOUILLIE "BOUDE"

à 14,6/15,2 de cuivre métal correspondant à 58/60 0/0 de sulfate de cuivre

LIQUIDE MOUILLANT BOUDE

Permettant d'obtenir un pouvoir mouillant parfait avec toutes les Bouillies cupriques et insecticides

RÉFÉRENCES ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE

S'adresser aux

RAFFINERIES de SOUFRE REUNIES, 1, Place de la Bourse, MARSEILLE

TRAVAUX EN CIMENT ARMÉ

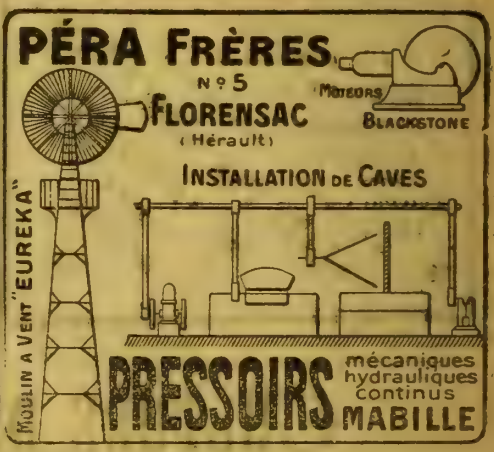
CUVES à **VIN**

RÉSERVOIRS
PLANCHERS
Etude de projets

TUYAUX
en ciment Portland comprimé
Demander les PRIX RENDUS VOTRE GARE

R. BUYSENS & J. MICHEL
ARLES-S-RHONE

PÉRA FRÈRES
N° 5
FLORENSAC
(Hérault)



PRODUCTEURS DIRECTS SELECTS

Racinés. — Boutures pour greffage et pour pépinières de :
Couderc 7120 (le plus productif). — Seibel — Jurie — Gaillard — Bacco — Bertille
Grosses récoltes malgré gelées avec mon mode de culture. — *Se rendre compte sur place.*
Ecrire à M. Louis ROUVIÈRE, propriétaire à VERGÈZE (Gard).

A. ARNAL & Cie

NARBONNE, 2, quai d'Alsace, Tél. 1-90
CARCASSONNE, 13, boul. Omer-Sarraut, Tél. 2-93

ÉMULSION PYRALICIDE ARNAL

EFFICACITÉ

PLUS DE CHAUX
PLUS DE CARBONATE
PLUS D'ARSÉNIATE DE SOUDE
PLUS D'ACÉTATE DE PLOMB
PLUS DE NICOTINE

SIMPLICITÉ

PRÉPAREZ VOS BOUILLIES A

L'ARNALINE

PROCÉDÉ LUCIEN SEMICHON

2 kilos de Sulfate de Cuivre et 4 litres d'**ARNALINE**
dans CENT LITRES D'EAU détruisent

MILDIOU	PYRALE	COCHYLIS	EUDÉMIS

EFFECTUEZ VOS POUDRAGES A

L'AÉRO

1er Prix au Concours de Montpellier 1913

NOTICES ENVOYÉES SUR DEMANDE

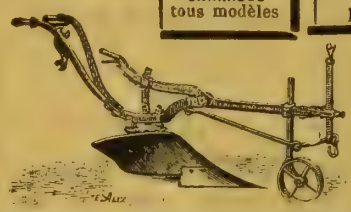
ÉTABLISS^ts **SOUCHU-PINET** LANGEAIS (Indre-et-L.

MONERIE Ingénieur-Constructeur (A. et M.).

CHARRUES tous modèles

DÉCAVAILLONNEUSES à levier articulé. Breveté S. G. D. G.

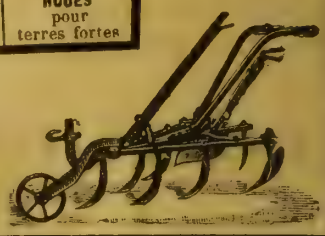
HOUES pour terres fortes



CATALOGUES

N° 18

FRANCO



ALAMBICS ET APPAREILS A DISTILLER

M. GUILLAUME Fils

à CLERMONT-FERRAND

(Puy-de-Dôme)

Demander le catalogue en signalant la Revue de Viticulture.

Petit Tracteur AVERY 5-10 HP pour Petites Exploitations et

TRAVAUX dans les VIGNES

ENCOMBREMENT { longueur 3^m 70 / largeur 0^m 90 sans crampons / largeur 1^m 20 avec crampons

Pour tous Renseignements complémentaires sur ce tracteur et sur les autres modèles vendus par notre maison s'adresser à

MAISON TH. PILTER, 24, rue Alibert, Paris

et à ses succursales de

BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, TUNIS, ALGER, ORAN, BONE

USINE : 4, quai de la Jonction. à NEVERS (Nièvre).

Etablissements TENCÉ

Société anonyme au capital de 1 600 000 fr — *34, rue de la Justice*, Aubervilliers (*Seine*).

SULFATE DE CUIVRE, 98-99 %. ACÉTATE DE CUIVRE (VERDET). NITRATE DE CUIVRE

SOUFRE SUBLIME FLEUR. — SOUFRE EN CANONS. — SOUFRE TRITURE

LE

PASSE-PARTOUT & LA CIVETTE

" transformés "

PULVÉRISATEUR A BAT, Système A. HERISSON

BREVETÉ S. G. D. G.

A. CAZAUBON, Constructeur

PARIS — 43, rue de Notre-Dame-de-Nazareth, 43 — PARIS

M. ROUSSET, Constructeur

Boulevard Sergent-Triaire, à NIMES (Gard). - *Agent général pour le Midi*

CATALOGUE, PRIX ET RENSEIGNEMENTS, SUR DEMANDE

ENGRAIS CHIMIQUES DE SAINT-GOBAIN

" Société anonyme au capital de 60 millions "

Formules spécialement dosées pour la Vigne

S'adresser à la Direction Générale des Affaires Commerciales des Produits Chimiques de St-Gobain

1, Place des Saussaies. — *PARIS (VIIIe Arrond.)*

CULTURE MÉCANIQUE DES VIGNES

ÉTABLISSEMENTS "AGRICULTURAL"

25, Route de Flandre, AUBERVILLIERS (Seine)

TÉL. : Paris, Nord 62-18, MÉTRO : Porte de La Villette

Nouveaux Modèles de TRACTEURS Agricoles et Viticoles

Ateliers de Constructions et de Réparations
Magasin de Pièces de Rechange

STATION PERMANENTE D'ESSAIS DE TRACTEURS

École pratique de conduite

Demander le Catalogue gratuit

SULFOPHOSPHATE HUBERT

LA LITTORALE
BEZIERS

SEUL CONCESSIONNAIRE

Usines SCHLŒSING Frères & Cie, Marseille

MAISON FONDÉE EN 1846.

Plusieurs fois : Grands prix; — Hors concours; — Membre du Jury, etc.

PYRALION SCHLŒSING

Radical contre PYRALE, FOLLETAGE APOPLEXIE, MORTALITÉ

Hâter les commandes, les retardataires risquent de ne pouvoir être servis.

BOUILLIE SCHLŒSING

adhérente et mouillante contre le
MILDIOU de la GRAPPE, BLACK-ROT, etc.

Demander la Pochette illustrée n° 42 envoyée franco sur demande.

LEVURES SÉLECTIONNÉES V. MARTINAND

VINO-SULFITE pour l'amélioration des vins

26e Année. — Tome L N° 1304 Paris, 26 Juin 1919.

REVUE DE VITICULTURE

ACTUALITÉS

La loi du 6 mai 1919, relative à la protection des appellations d'origine : avant-propos (N. D. L. R.) ; texte de la loi. — Circulaire complémentaire de M. le ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement, aux préfets, du 6 juin 1919.

Loi relative à la protection des appellations d'origine.

Avant-propos. — Nous reproduisons ici le texte intégral de la loi votée par les deux Chambres et promulguée le 6 mai. Nos lecteurs ont été tenus au courant du texte précédemment voté par le Sénat et des critiques qu'il avait déterminées. Dans le libellé définitif, le Parlement s'est rapproché davantage des dispositions arrêtées d'abord par la Chambre ; on sait que celles-ci étaient mieux accueillies par les viticulteurs que les décisions du Sénat.

Une étude minutieuse des conséquences de la nouvelle loi sera faite dans chaque région intéressée et nous ne manquerons pas d'en donner les échos.

Nous faisons suivre les articles de la loi d'une circulaire de M. Boret aux préfets, relative à leur interprétation. — (N. D. L. R.)

Texte de la loi.

Actions civiles

Article premier. — Toute personne qui prétendra qu'une appellation d'origine est appliquée à son préjudice direct ou indirect et contre son droit à un produit naturel ou fabriqué et contrairement à l'origine de ce produit ou à des usages locaux, loyaux et constants, aura une action en justice pour faire interdire l'usage de cette appellation.

La même action appartiendra aux syndicats et associations régulièrement constitués depuis six mois au moins, quant aux droits qu'ils ont pour objet de défendre.

Art. 2. — L'action sera portée devant le tribunal civil du lieu d'origine du produit dont l'appellation est contestée. La demande sera dispensée du préliminaire de conciliation et instruite et jugée comme en matière sommaire.

Art. 3. — Dans la huitaine de l'assignation, le demandeur devra faire insérer, dans un journal d'annonces légales de l'arrondissement de son domicile, et aussi dans un journal d'annonces légales de l'arrondissement du tribunal saisi, une note succincte indiquant ses nom, prénoms, profession et domicile ; les nom, prénoms et domicile de son avoué, ceux du défendeur et de l'avoué de celui-ci, s'il a été constitué, et l'objet de la demande.

Les débats ne pourront commencer que quinze jours après la publication de la note prévue au paragraphe précédent.

Art. 4. — Toute personne, tout syndicat et association remplissant les conditions de durée et d'intérêt prévues à l'article 1er pourra intervenir dans l'instance.

Art. 5. — Dans la huitaine de la notification de l'acte d'appel, l'appelant ou les appelants devront faire les insertions prévues à l'article 3 de la présente loi.

Les débats ne pourront commencer devant la cour que quinze jours après ces insertions.

Art. 6. — Les arrêts de la cour d'appel pourront être déférés à la cour de cassation.

En cas de pourvoi devant la cour de cassation, celle-ci sera compétente pour apprécier si les usages invoqués pour l'emploi d'une appellation d'origine possèdent tous les caractères légaux exigés par l'article 1er.

Le pourvoi sera suspensif.

Art. 7 — Les jugements ou arrêts définitifs décideront à l'égard de tous les habitants et propriétaires de la même commune ou, le cas échéant, d'une partie de la même commune.

Actions correctionnelles.

Art. 8. — Quiconque aura soit apposé, soit fait apparaître, par addition, retranchement ou par une altération quelconque, sur des produits naturels ou fabriqués, mis en vente ou destinés à être mis en vente, des appellations d'origine qu'il savait inexactes sera puni d'un emprisonnement de trois mois au moins d'un an au plus et d'une amende de cent à deux mille francs (100 à 2.000 francs) ou de l'une de ces deux peines seulement.

Le tribunal pourra, en outre, ordonner l'affichage du jugement dans les lieux qu'il désignera et son insertion intégrale ou par extrait dans les journaux qu'il indiquera, le tout aux frais du condamné.

Quiconque aura vendu, mis en vente ou en circulation, des produits naturels ou fabriqués portant une appellation d'origine qu'il savait inexacte sera puni des mêmes peines.

Art. 9. — Toute personne qui se prétendra lésée par le délit prévu à l'article précédent, tout syndicat et association réunissant les conditions de durée et d'intérêt prévues à l'article 1er, pourra se constituer partie civile conformément aux dispositions du code d'instruction criminelle.

Dispositions spéciales aux appellations d'origine s'appliquant aux vins et aux eaux-de-vie.

Art. 10 — Les appellations d'origine des produits vinicoles ne pourront jamais être considérées comme présentant un caractère générique et tombées dans le domaine public.

Art. 11. — Tout récoltant qui entend donner à son produit une appellation d'origine est tenu de l'indiquer dans sa déclaration de récolte.

Le service chargé de la protection des appellations d'origine au ministère de l'Agriculture et du Ravitaillement procédera à l'enregistrement et à la publicité des déclarations faites dans les mairies par les récoltants lorsqu'elles comporteront l'emploi d'une appellation d'origine dont l'usage n'a pas été reconnu au déclarant.

L'enregistrement de ces déclarations, prévu au deuxième paragraphe du présent article, ainsi que leur insertion dans un recueil officiel donneront lieu à la perception de taxes à déterminer par un règlement d'administration publique.

Art. 12. — A dater du 1er septembre 1919, toute personne faisant le commerce en gros des vins, vins doux naturels, vins de liqueurs et eaux-de-vie ou, plus généralement, toute personne ou association ayant un compte de gros avec la régie, sera soumise, pour les produits achetés ou vendus avec appellation d'origine française, à la tenue d'un compte spécial d'entrées et de sorties. Ce compte sera arrêté mensuellement par nature de produits et tenu sur place à la disposition des employés des contributions indirectes du grade de contrôleur et au-dessus et des inspecteurs régionaux et départementaux du service de la répression des fraudes.

Les inscriptions d'entrée et de sortie sur ce registre seront faites de suite et sans aucun blanc. Elles indiqueront les quantités de marchandises et d'origine sous l'appellation de laquelle elles auront été achetées.

A moins que ces marchandises ne soient revendues sans aucune appellation d'origine française, elles seront inscrites à la sortie avec le numéro de la pièce de régie, soit sous la même appellation qu'à l'entrée, soit sous l'une des appella-

tions plus générales auxquelles elles ont droit d'après les usages locaux, loyaux et constants.

Les quantités, espèces et dénominations des produits susceptibles d'être vendus avec la désignation d'origine existant en magasin seront déclarées par le négociant à l'expiration du délai fixé au paragraphe 1er du présent article et inscrites à cette date.

En cas de vente, les factures devront, pour les produits vendus avec désignation d'origine française, reproduire l'indication prévue au paragraphe 3 du présent article, et en ce qui concerne les eaux-de vie, porter la mention du titre de mouvement et sa couleur.

Pour les marchandises destinées à l'exportation, les titres de transport devront porter les mêmes indications.

La soumission par laquelle tout expéditeur de vin doux naturel demandera une expédition de régie mentionnera le nom du cru.

Il n'est apporté aucune modification au régime des eaux-de-vie, notamment aux dispositions de la loi du 31 mars 1903 les concernant.

Les dispositions prévues au présent article pourront, par décret, soumis dans le délai d'un mois à la ratification des Chambre, être rendues applicables aux vins, vins de liqueur et eaux-de-vie provenant de pays étrangers dans lesquels des mesures de protection équivalentes auront été prises.

Art. 13. — L'expédition de régie délivrée à la sortie des pressoirs, celliers et caves indiquera l'appellation d'origine, figurant dans la déclaration de récolte ou celle, plus générale, résultant des usages locaux, loyaux et constants.

Art. 14 — Tout distillateur, récoltant ou non, qui voudra donner une appellation d'origine à des eaux-de-vie ne bénéficiant pas de la présomption légale inscrite dans l'article 24 ci-dessous, devra en faire la déclaration tant à la mairie de son domicile qu'à celle du lieu de la distillation, dans la huitaine qui précédera le commencement de la distillation. Cette déclaration sera inscrite sur un registre spécial dont communication sera faite à tout requérant.

Art 15 — L'appellation d'origine donnée aux eaux-de-vie dans la déclaration prévue à l'article 11 sera acquise si, dans le délai d'un an, elle n'est pas contestée. Le délai courra à dater de la publication du recueil officiel prévu audi article.

Pendant ce délai, les eaux-de-vie déclarées sous appellation d'origine, lorsqu'elles proviendront de régions non comprises dans les décrets de delimitation antérieurement rendus, devront être logées et manipulées dans des locaux séparés n'ayant, avec ceux où se trouvent d'autres eaux-de-vie, aucune communication, excepté par la voie publique.

Si l'appellation d'origine est contestée avant l'expiration de ce délai, l'obligation des locaux séparés sera maintenue jusqu'à ce qu'une décision judiciaire définitive soit intervenue.

Dispositions spéciales aux vins mousseux.

Art. 16. — Les récoltants et fabricants ayant le droit de donner à leurs vins mousseux l'appellation d'origine « champagne » devront, en outre des justifications exigées par l'article 12 de la présente loi, emmagasiner, manipuler et complètement manutentionner leurs vendanges et leurs vins dans des locaux séparés sans aucune communication, autre que par la voie publique, avec tous locaux contenant des vendanges ou vins auxquels ne s'appliquera pas l'appellation d'origine « champagne ».

Art. 17. — L'appellation d'origine « champagne » donnée aux vins mousseux dans la déclaration prévue à l'article 11 sera acquise si, dans le délai d'un an, elle n'est pas contestée. Le délai courra à dater de la publication au recueil officiel prévu audit article

Pendant ce délai, et jusqu'au jugement définitif s'il y a contestation, les vins mousseux auxquels l'appellation d'origine « champagne » pourra être contestée, devront être emmagasinés, manipulés et complètement manutentionnés dans des locaux séparés n'ayant, avec ceux où se trouvent d'autres vins ou vendanges, aucune communication, excepté par la voie publique.

Art. 18. — Un délai de trois mois, à dater de la promulgation de la présente loi, est accordé, pour se conformer aux prescriptions de l'article précédent, aux commerçants qui, détenteurs de vins récoltés en dehors de la région délimitée par le décret du 17 décembre 1908 :

1° Font ou ont fait, depuis le 1er avril 1914, à la fois le commerce des vins, devant recevoir l'appellation d'origine « champagne » et celui des vins sans appellation ;

2° N'ont qu'un seul magasin ou, s'ils en ont plusieurs, ne peuvent avoir qu'un seul accès sur la voie publique.

Dans le même délai de trois mois de la promulgation de la présente loi, les récoltants des régions non délimitées par le décret du 17 décembre 1908 pourront faire la déclaration prévue à l'article 11 ci-dessus.

Art. 19. — Par exception aux dispositions de l'article 16 ci-dessus, pourront être introduits dans les locaux visés par cet article, les vins destinés à la consommation du récoltant ou fabricant et des personnes qu'il emploie, dans les limites et sous les conditions fixées annuellement par le directeur départemental des contributions indirectes.

Art. 20. — Les vins mousseux ayant droit à l'appellation d'origine « champagne » ne pourront sortir des magasins séparés visés aux articles 16 et 17 ci-dessus sans que les bouteilles soient revêtues d'une étiquette portant le mot « champagne » en caractères très apparents; les caisses ou emballages contenant ces bouteilles devront porter le même mot aussi en caractères très apparents.

Les bouteilles contenant les vins devront être fermées d'un bouchon portant le même mot sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

Art. 21. — Les vins mousseux sans appellation d'origine ne pourront être mis en vente sans que les bouteilles soient revêtues, dans les trois mois de la promulgation de la présente loi, d'une étiquette portant les mots « vin mousseux » en caractères très apparents.

De même, les bouteilles des vins dont l'effervescence aura été obtenue, même partiellement, par addition d'acide carbonique ne provenant pas de leur propre fermentation, devront porter en caractères très apparents, la mention « vins mousseux gazéifiés ».

Art. 22. — Les infractions aux dispositions des articles 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20 et 21 ci-dessus seront punies d'un emprisonnement d'un mois au moins et d'un an au plus et d'une amende de cent francs (100 fr.) au moins et de cinq mille francs (5.000 francs) au plus ou de l'une de ces deux peines seulement.

Pourront aussi les tribunaux ordonner la publication du jugement de condamnation intégralement ou par extrait dans tels journaux qu'ils désigneront et son affichage aux portes du domicile et des magasins du condamné, le tout aux frais de celui-ci.

Sera punie des peines portées au paragraphe précédent toute fausse déclaration ayant pour but d'obtenir une des expéditions prévues par les articles 23 et 24 de la loi du 31 mars 1903, et par l'article 25 de la loi du 6 août 1905, sans préjudice des sanctions prévues par les lois fiscales.

Art. 23. — L'article 463 du code pénal est applicable aux délits prévus par la présente loi.

Art 24 — Sont et demeurent abrogés :

1° L'article 11 de la loi du 1er août 1905, mais en tant seulement qu'il a décidé que des règlements d'administration publique statueraient sur les mesures à prendre en ce qui concerne les appellations régionales;

2° L'article 1er de la loi du 5 août 1908, complétant l'article 11 de la loi de 1905, en ce qu'il a décidé qu'il serait procédé par des règlements d'administration publique à la délimitation des régions pouvant prétendre aux appellations de provenance de produits;

3° La loi du 10 février 1911 :

4° Tous règlements d'administration publique rendus en exécution des textes abrogés.

Toutefois, les producteurs, fabricants et négociants des régions délimitées par les décrets des 17 décembre 1908, 1 mai 1909, 25 mai 1909, 18 septembre 1909,

21 avril 1910, 18 février 1911, 7 juin 1911, pourront invoquer, à titre de présomption légale, les dispositions de ces décrets, en tant qu'elles leur donnent le droit d'appliquer une appellation d'origine à leurs produits.

Art. 25. — La présente loi est applicable à l'Algérie et aux colonies.

La présente loi, délibérée et adoptée par le Sénat et par la Chambre des députés, sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 6 mai 1919.

R. Poincaré.

Par le président de la République :

Le ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement,
Victor Boret.

Le ministre des Finances,
L.-L. Klotz.

Circulaire complémentaire de M. le ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement à MM. les Préfets.

Paris, le 6 juin 1919.

J'ai l'honneur d'appeler tout spécialement votre attention sur les dispositions de la loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine, dont vous trouverez le texte ci-annexé.

Aucun règlement d'administration publique n'ayant été prévu pour l'application de cette loi, en dehors de celui qui doit fixer les taxes à établir en vertu de l'article 11, il importe d'autant plus de donner par voie de circulaire toutes les précisions de nature à faciliter l'exécution du nouveau texte.

L'exposé des motifs du projet de loi du 30 juin 1911, qui, après bien des modifications, a donné naissance aux dispositions nouvelles, indiquait en ces termes l'objet de la réforme : « Le but à atteindre est d'assurer, aussi rigoureusement que possible, la protection des appellations d'origine, c'est-à-dire de défendre les producteurs de toute région intéressée contre des usurpations de nom qui les ruinent, et en même temps, de protéger l'acheteur contre les tromperies concernant l'origine des produits, lorsque l'origine de ceux-ci est la cause principale de la vente. — Au régime des délimitations réglementaires, que l'expérience nous contraint d'abandonner, doit succéder un ensemble de mesures qui tendent aux mêmes fins par des voies différentes et dont le caractère essentiel est de faciliter aux producteurs et négociants, individuellement, ou groupés dans leurs syndicats, la défense de leurs intérêts légitimes concernant la propriété collective des dénominations géographiques de provenance des produits. »

Le texte qui a été finalement voté diffère par sa forme et par son étendue du projet primitif de 1911, mais le but est resté le même :

Tout en maintenant, à titre de présomption légale, aux producteurs des régions délimitées, les droits qui leur avaient été reconnus par décret, les Chambres ont entendu substituer au régime des délimitations administratives résultant de la loi du 1er août 1905 et de la loi du 5 août 1908, un régime nouveau dans lequel les tribunaux seront seuls compétents pour trancher toutes les contestations relatives à l'emploi des appellations d'origine.

La nouvelle loi établit une distinction bien nette entre les actions civiles et les actions correctionnelles qui pourront naître de ses dispositions, suivant que l'appellation d'origine contestée aura été employée de bonne foi ou frauduleusement.

Dans le premier cas, le législateur a spécifié que l'action intentée devra toujours être portée devant le tribunal civil du lieu dans lequel le produit dont l'appellation est contestée a été récolté ou fabriqué.

Cette action pourra être exercée par tous ceux (notamment syndicats et assotions) qui auront un intérêt direct ou indirect dans la cause : elle a pour but de faire interdire l'usage de l'appellation contestée à celui qui l'emploie.

Lorsque la question de propriété de l'appellation d'origine aura été définitivement résolue par la juridiction civile, s'il est passé outre ultérieurement à cette décision, des poursuites correctionnelles pourront être intentées contre les producteurs ou les commerçants visés qui deviendront alors des délinquants et seront passibles des pénalités prévues.

Dans ces instances l'administration n'aura aucunement à intervenir. Elle aura seulement à remplir un rôle d'enregistrement et de publicité.

Aux termes de l'article 11 de la nouvelle loi « tout récoltant en vins qui entend donner à son produit une appellation d'origine, est tenu de l'indiquer dans sa déclaration de récolte ». Suivant l'article 14, tout distillateur qui voudra donner une appellation d'origine à ses eaux-de-vie, devra faire une déclaration identique tant à la mairie de son domicile qu'à celle du lieu de la distillation, dans la huitaine qui précédera le commencement de cette dernière.

L'administration devra procéder à une centralisation et à une publication officielle de ces déclarations lorsqu'elles seront sujettes à contestation, c'est-à-dire lorsque le déclarant utilisant une dénomination autre que le nom même de son département ou de sa commune, ne pourra invoquer à son profit ni la présomption légale établie par l'article 24 de la nouvelle loi, ni une décision de justice reconnaissant formellement son droit.

Particularité fort importante, la publication au recueil officiel des appellations d'origine de vins mousseux vendus comme champagne et d'eaux-de-vie vendues sous une appellation d'origine quelconque, marquera le point de départ d'une prescription d'un an. Si pendant ce délai d'un an, à dater de la publication, l'appellation d'origine n'est pas contestée au déclarant, elle lui est définitivement acquise.

Aucune prescription semblable n'existe pour les vins mousseux vendus sous une autre appellation que celle de champagne. Les déclarations n'en doivent cependant pas moins être enregistrées et publiées, s'il y a lieu, par l'administration centrale.

Pour cette œuvre d'enregistrement et de publicité, la loi du 6 mai 1919 ne jouera pleinement que lors de la prochaine campagne viticole, mais parmi ces dispositions, les unes sont immédiatement applicables, d'autres entreront en application trois mois après sa promulgation, d'autres enfin au 1er septembre prochain.

Afin de répondre aux besoins immédiats et de renseigner tous ceux qui sont intéressés à l'application de la loi nouvelle, je crois devoir vous faire parvenir, dès maintenant, en vous priant de les recommander à l'attention de vos services, les premières instructions pratiques ci-après.

I

Déclarations des appellations d'origine de vins et d'eaux-de-vie.

Epoque et modalités de la déclaration.

A. — *Vins en général.* (Mesures à prévoir pour les prochaines vendanges.)

La déclaration d'appellation d'origine imposée à tous les récoltants en vins par l'article 11 de la loi, sera reçue dans les mairies, en même temps que la déclaration annuelle de récolte prescrite par la loi du 29 juin 1907. Elle sera inscrite, au moins provisoirement, sur le registre des déclarations de récolte déjà en usage. Chaque page de ce registre à souche comporte trois parties :

1° La formule de déclaration qui reste annexée au registre.

2° La copie détachable, destinée à être transmise au receveur buraliste.

3° Le récépissé également detachable destiné à être remis au déclarant.

Il suffira que le secrétaire de mairie ajoute à l'encre au bas de la formule de déclaration de récolte, de la copie et du récépissé la mention : « Il a déclaré qu'il entend donner aux vins de sa récolte l'appellation d'origine X... » ou, suivant le cas, la mention : « Il a déclaré qu'il entend donner aux vins récoltés à (commune ou partie de commune)... dont la quantité est de... litres, l'appellation d'origine X... ».

Cette déclaration devra être renouvelée chaque année comme la déclaration de récolte elle-même. Tous les récoltants, aussi bien ceux des régions précédemment délimitées que ceux des autres régions, devront l'effectuer à l'époque fixée pour la déclaration de récolte.

B. — *Champagne.* (Mesures d'exécution immédiates.)

Sans attendre les prochaines vendanges et l'époque des déclarations de récolte, les récoltants des régions non délimitées par le decret du 17 décembre 1908 pourront dans le délai de trois mois, c'est-à-dire avant le 9 août 1919, déclarer s'ils entendent vendre leurs vins mousseux sous l'appellation d'origine « champagne ». Il s'agit ici, tout spécialement, des récoltants de la « Champagne deuxième zone » qui détiennent des stocks de vins mousseux n'ayant droit, en vertu des anciens décrets de délimitation, qu'à cette dernière dénomination

En déclarant, dans un delai de trois mois, leur intention de vendre ces vins sous l'appellation « champagne », ils acquerront la faculté d'user de cette appellation sans risquer de poursuites correctionnelles. L'action civile seule pourra être engagée pour leur en faire interdire l'usage.

Les secrétaires des mairies des communes intéressées doivent donc, dès maintenant, recevoir les déclarations faites dans ces conditions et les enregistrer ainsi qu'il est dit précédemment, pour les vins en général, c'est-à-dire comme s'il s'agissait d'une déclaration de récolte, et en utilisant, par conséquent, un registre du même modèle (1).

C. — *Eaux-de-vie.* (Mesures d'exécution immédiate.)

Les distillateurs d'eaux-de-vie n'étaient pas tenus, en vertu des lois antérieures, de se présenter dans les mairies pour y effectuer une déclaration de leur production, analogue à celle que la loi du 29 juin 1907 avait imposée aux récoltants en vins. Il s'ensuit que l'article 14 de la loi du 6 mai 1919 cree, pour les distillateurs d'eaux-de-vie des régions non précédemment délimitées, une obligation entièrement nouvelle, en les assimilant aux récoltants en vins pour les déclarations à faire dans les mairies.

Mais ce n'est pas, comme pour les viticulteurs, à l'occasion de la déclaration de récolte et à une époque déterminée, c'est à toute époque de l'année que la déclaration des distillateurs devra être accueillie, tant à la mairie de leur domicile qu'à celle du lieu de la distillation, dans la huitaine qui précédera le commencement de cette dernière.

Il faut, dès maintenant, assurer l'enregistrement de ces déclarations A cet effet, le registre des déclarations de récolte pour les vins sera utilisé, au moins provisoirement, afin de permettre une application immédiate de la loi. Il suffira que le secrétaire de mairie rectifie les formules du registre actuel, à la main, et inscrive après la mention du domicile du déclarant ces mots : « A déclaré qu'il entend donner l'appellation d'origine... aux X... litres d'eau-de-vie fabriquée avec des vins provenant de (origine des vins)... dont il commencera la distillation à partir du (date de la distillation). » Comme pour les champagnes, l'appellation d'origine ainsi déclarée sera acquise si elle n'est pas contestée dans le délai d'un an à partir de sa publication au recueil officiel.

Transmission pour enregistrement.

Pour permettre l'enregistremeut et la publication par le service compétent des déclarations d'appellation d'origine, les secrétaires de mairie transmettront à la préfecture (service de la répression des fraudes), *en double exemplaire* un relevé mensuel des déclarations reçues. A cet effet, ils utiliseront provisoirement les feuilles servant au relevé d'affichage des déclarations de récolte, en remplaçant à la main dans l'en-tête, les mots « de récolte » par ceux « d'appellation d'origine » et en indiquant dans les quatre dernières colonnes de la feuille qui sont actuellement intitulées « quantités » les appellations déclarées.

Les préfectures auxquelles les relevés mensuels auront été transmis par les secrétaires de mairie, me les feront parvenir dans la huitaine sous le timbre « Monsieur le ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement. — Protection des appellations d'origine. — 42 *bis*, rue de Bourgogne, Paris, VIIe. »

(1) Il y aura lieu de mentionner dans la déclaration la provenance (commune ou partie de commune) et les quantités du vin en cave auquel le déclarant entend donner l'appellation « champagne ».

Mon administration procédera à l'enregistrement et à la publication dans un recueil officiel des déclarations comportant l'emploi d'une appellation d'origine dont l'usage n'a pas été précédemment reconnu au déclarant, comme il est indiqué ci-dessus.

Lorsque le droit à une appellation d'origine sera acquis aux habitants d'une commune quelconque pour les produits récoltés dans cette commune, il n'y aura plus lieu que le secrétaire de mairie adresse à la préfecture et que celle-ci transmette au ministère de l'Agriculture et du Ravitaillement le relevé des déclarations comportant cette appellation.

Mais les secrétaires de mairie ne devront pas prendre sur eux-mêmes la responsabilité de distinguer entre les déclarations à notifier à la préfecture et celles qui ne doivent pas être transmises; en l'absence d'instructions formelles du préfet, ils doivent lui faire parvenir le relevé de toutes les déclarations comportant l'emploi d'une appellation d'origine.

De même, en l'absence d'instructions spéciales, vous devez me transmettre, sous le timbre indiqué ci-dessus, tous ces relevés, quelle que soit l'appellation en cause.

Taxes.

Les taxes auxquelles donneront lieu l'enregistrement et la publication dans le recueil officiel des déclarations susceptibles d'être contestées seront fixées par un règlement d'administration publique, actuellement à l'étude.

II

Obligation de l'emmagasinage dans des locaux séparés.

L'obligation d'emmagasiner les vins de Champagne dans des locaux séparés « de tous locaux contenant des vendanges ou vins étrangers à la région » avait été établie par la loi du 10 février 1911. Il a paru nécessaire de reprendre les dispositions de cette loi.

En raison des termes plus absolus de l'article 16 de la loi nouvelle (séparation « de tous locaux contenant des vendanges ou vins auxquels ne s'appliquera pas l'appellation d'origine champagne ») on pourrait se demander si les vins mousseux ayant droit à l'appellation « champagne » devront être séparés de tous autres vins (même des vins rouges récoltés en Champagne) ou simplement de ceux qui pourraient être confondus avec les champagnes.

La solution est la suivante : la loi nouvelle ne doit pas aboutir pour les intéressés à une situation plus rigoureuse que la loi du 10 février 1911 ; ce qu'on a voulu à cette époque et ce qu'on veut encore aujourd'hui, c'est empêcher toute fraude possible; or, aucune fraude n'est à craindre si des vins rouges, par exemple, sont placés dans les mêmes locaux que des vins blancs ayant droit à l'appellation « champagne »; de même il n'y a aucun inconvénient à admettre dans les mêmes locaux, avec les vins mousseux de Champagne, les vins blancs non mousseux de la région champenoise, qui, lorsqu'ils auront été rendus mousseaux, auront droit à l'appellation « champagne ».

Pour les vins mousseux que les récoltants ou fabricants veulent vendre comme champagne, mais qui n'ont pas encore un droit certain à cette appellation, ils devront être emmagasinés dans des locaux spéciaux, distincts de ceux où sont logés les vins de Champagne et tous autres vins susceptibles d'être confondus avec des vins de Champagne. Sous cette réserve, rien ne s'oppose à ce que, dans ces mêmes locaux spéciaux, soient entreposés des vins rouges, qu'ils soient destinés à la vente ou à la consommation familiale. Ce que la loi a voulu, c'est que les vins pour lesquels l'appellation « champagne » est revendiquée restent isolés pendant le temps où cette appellation pourra leur être contestée. Mais sitôt qu'une décision judiciaire définitive sera intervenue ou lorsque le délai d'un an prévu par l'article 17 sera écoulé sans contestation, l'obligation du local spécial cessera; ou bien le droit à l'appellation « champagne » aura été reconnu et les vins mousseux en question pourront être logés dans les mêmes locaux que

les champagnes; ou bien cette appellation aura été reconnue mal fondée, et ces vins, comme les vins ordinaires, n'auront plus besoin d'être placés dans des locaux spéciaux.

Un délai de trois mois est accordé par l'article 18 aux commerçants qui font ou ont fait depuis le 1er avril 1914 le commerce des vins ayant droit à l'appellation « champagne » et celui des vins sans appellation pour emmagasiner dans des locaux séparés les vins mousseux visés au paragraphe précédent.

La règle de l'emmagasinage dans des locaux séparés a été étendue par la loi nouvelle aux eaux-de-vie des régions non délimitées vendues sous une appellation d'origine quelconque, mais seulement pendant la période au cours de laquelle l'appellation d'origine pourra leur être contestée, et pendant la période qui précédera la décision judiciaire définitive s'il y a contestation. Aussitôt qu'ils auront fait la déclaration d'appellation d'origine, les intéressés devront donc emmagasiner leurs eaux-de-vie dans des locaux séparés.

C'est à l'administration des contributions indirectes qu'il appartient plus spécialement de veiller à l'exécution de la loi nouvelle en ce qui concerne la question de l'emmagasinage dans des locaux séparés.

Mais, comme les agents de cette administration n'ont pas qualité pour effectuer le contrôle dans les locaux de fabrication des récoltants, c'est aux agents du service de la répression des fraudes, investis par la loi du 28 juillet 1912 des pouvoirs nécessaires à cet égard, qu'il faudra réserver ce soin.

III

Compte spécial d'entrées et de sorties chez les négociants en gros.

A partir du 1er septembre 1919, toute personne faisant le commerce en gros des produits énumérés à l'article 12 et plus généralement toute personne ou association ayant un compte de gros avec la régie, sera astreinte à la tenue d'un registre d'entrées et de sorties pour les produits achetés ou vendus avec appellation d'origine française.

Les stocks de marchandises susceptibles d'être vendus avec appellation d'origine doivent être déclarés par ces personnes ou associations avant le 1er septembre 1919 et inscrits à cette date.

Ici encore, c'est à l'administration des contributions indirectes qu'il appartient plus particulièrement d'assurer l'application de la nouvelle loi.

Je vous signale toutefois que le registre d'entrées et de sorties dont la tenue inquiète beaucoup de commerçants, qui en redoutent les complications possibles, ne comportera pas autant de comptes distincts que d'appellations d'origine différentes. Le compte devra être simplement établi par nature de produits : vins, vins mousseux, vins doux naturels, vins de liqueur, eaux-de-vie. Le compte spécial a pour but d'empêcher le négociant qui a inscrit à l'entrée 100 hectolitres de vin sous l'appellation Médoc, par exemple, de faire sortir de ses magasins plus de 100 hectolitres de vin sous cette même appellation ou sous l'appellation plus générale de vins de Bordeaux à laquelle ils ont également droit. Il suffit que tous les vins achetés par le négociant en gros sous une appellation d'origine quelconque figurent bien dans le compte d'entrée des vins avec cette appellation, à la date de leur achat, à la suite des autres vins achetés précédemment sous quelque appellation d'origine que ce soit.

La tenue du compte spécial d'entrées et de sorties n'est imposée qu'aux personnes ayant un compte de gros avec la régie ; les récoltants qui n'ont pas un compte de gros avec celle-ci ne sont pas assujettis à la tenue du compte spécial, contrairement à ce que pourrait laisser croire l'article 16 de la loi en ce qui concerne les récoltants ayant le droit de donner à leurs vins mousseux l'appellation d'origine « champagne ».

IV

Étiquetage des vins mousseux et gazéifiés.

Dans un délai de trois mois à dater de la promulgation de la loi, les vins mousseux sans appellation d'origine devront être mis en vente dans des bouteilles

portant l'étiquette « Vins mousseux », en caractères très apparents (art. 21). De même, les bouteilles contenant des vins dont l'effervescence aura été obtenue, même partiellement, par une addition d'acide carbonique, devront porter l'étiquette « Vins mousseux gazéifiés ». Il est nécessaire de signaler ici qu'il s'agit d'une disposition nouvelle et très importante ; elle a pour but de protéger les vins mousseux ayant une appellation d'origine, telle que « champagne, saumur, vouvray, etc. », en obligeant les vins sans origine à porter l'indication « mousseux ou mousseux gazéifiés », suivant le cas.

Les termes de l'article 21 étant formels, les mentions prévues ne pourront être remplacées par aucune autre. C'est ainsi qu'aux mots « vins mousseux » ne pourra être substituée une expression réputée synonyme telle que « crémant », « grand crémant » ; et qu'aux mots « vins mousseux gazéifiés » ne pourra être substituée la mention « vins mousseux fantaisie ».

J'appelle, en terminant, votre attention sur ce point qu'exception faite des dispositions qui intéressent plus spécialement l'administration des contributions indirectes (compte spécial d'entrées et de sorties), le service de la répression des fraudes est chargé des questions relatives à l'application de la loi sur les appellations d'origine.

Il vous appartiendra donc de confier, dans votre préfecture, au service administratif de la répression des fraudes, le soin de traiter toutes les questions qui seront soulevées par la loi nouvelle, afin de maintenir sur tout le territoire l'unité de point de vue nécessaire.

Les inspecteurs divisionnaires et départementaux de ce service, relevant directement de mon administration, vous apporteront un concours utile pour l'application de la loi du 6 mai 1919. Je leur adresse à cet égard les instructions indispensables.

Il est d'autant plus nécessaire d'arriver aussi rapidement que possible à une stricte observation de cette loi qu'elle doit servir de base aux conventions internationales que le gouvernement s'efforce de faire aboutir, en vue d'assurer à l'étranger une protection efficace des appellations d'origine qui constituent une partie si importante de notre richesse nationale.

Avec les concours des Syndicats professionnels, des Chambres de commerce, de tous ceux qui, par leur compétence, peuvent aider l'administration de leurs conseils, vous vous efforcerez d'assurer dans votre département l'exécution parfaite des mesures prévues, afin de permettre aux intéressés l'exercice complet de leurs droits, et aux tribunaux de donner à nos producteurs, en cette matière, les titres de propriété indiscutables qu'ils appellent de leurs vœux. — VICTOR BORET, *Ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement.*

REVUE COMMERCIALE

VIGNOBLES ET VINS

De nos correspondants :

VIENNE (*15 juin 1919*). — La vigne est très saine jusqu'ici et nous avons une sécheresse épouvantable qui compromet toutes les autres récoltes. Ni fruits (sauf quelques pommes très rares), ni légumes, ni blé, ni avoine, ni paille ; il y a du foin et, comme dit le proverbe, « année de foin, année de rien ». La vigne ne souffre pas encore, mais, si cela continue, elle pâtira bientôt. — L.

YONNE (*18 juin 1919*). — Depuis le 1er mai la pluie s'est mise en grève. La vigne trempée par ses racines s'est mise à pousser sans arrêt. Elle est superbe et on ne voit point de maladies.

Pourquoi faut-il que cet événement qui devrait provoquer la joie soit tempéré par un déchet sérieux sur les cultures de printemps et les angoisses d'une situation troublée ? — P. L.

COURS DES VINS

PARIS. — Vins rouges du Midi, 125 à 135 francs l'hectolitre; vins blancs, 170 et 190 francs. Prix au détail, la barrique rouge, 315 à 370 francs, blanc 400 à 425 fr. et le litre de 1 fr. 30 à 2 fr. 50. — La cote de la Chambre syndicale des vins en gros du département de la Seine est, à la pièce, fût rendu ou facturé à 70 francs : vin de table, rouge 1er choix, 360 francs; 2e choix, 350 francs; 3e choix, 340 fr.; vin blanc de comptoir, 430 à 440 francs; piccolo et vin de carafe, 400 francs et au-dessus. — Bordeaux rouge, 550 francs; Bordeaux blanc, 575 francs.

MIDI. *Nîmes* (16 *juin*). — Aramons et montagne, 100 à 110 francs; Blanc-Bourret, Picpoul et Clairettes, 120 à 130 francs; Costières 115 à 120 francs. — Rosé, Paulet, Gris, 105 à 110 francs; Trois six bon goût 86°, 850 francs; trois-six de marc 86°, manque; Eau-de-vie de marc, 400 francs; vin à distiller, 6 à 6 fr. 50 le degré.

Montpellier (17 *juin*) — Vins rouges, 8° à 10°, 95 à 100 francs; Montagne, 100 à 110 fr.; rosé, 100 à 110 francs; blanc, 115 à 130 francs. — Eau-de-vie et trois-six à 86°, 850 francs; marc à 86°, manque; eau de-vie à 52°, 550 francs; eau-de-vie de marc à 52°, manque.

Narbonne (19 *juin*). — Récolte 1918, de 8° à 12°, 90 à 108 francs, vin nu pris en cave.

Perpignan (20 *juin*). — De 92 à 110 francs suivant qualité.

Béziers (20 *juin*) Vins rouges de 102 à 115 francs; vins rosés de 105 à 115 fr.; vins blancs de 110 à 135 francs. Trois-six de vin 86°, 850 francs; eaux-de-vie de Béziers 52°, 525 francs; trois-six de marc 86°, fait défaut; eau-de-vie de marc 52°, fait défaut.

ALGÉRIE. — Cote officielle de la Chambre d'Alger (21 juin). — Toutes les qualités réunies, le marché étant réglé par la distillerie le degré 6 fr. 50 à 7 francs. Marché dise très rare. Prix très fermes.

SUD-OUEST. — *Gironde :* Les 1918 rouges, 1.200 à 1.300 francs le tonneau, pour les ordinaires; les blancs ordinaires, de 1.400 à 1.600 francs le tonneau; grands vins blancs aux environs de 6.000 francs, vins rouges, bourgeois, 2.500 à 3.000 francs; 3.000 et 3.500 francs pour les troisièmes et seconds crus. — *Dordogne :* de 1.100 à 1.200 francs pour les 1918; les Monbazillac de 1 500 à 1.600 fr. — *Charentes :* 225 à 240 francs la barrique. — *Lot-et-Garonne :* vins de 1918, 250 francs la barrique de 225 litres. — *Vendée :* de 250 à 300 francs la pièce. — *Lot :* 260 à 300 francs la barrique de 200 litres. — *Gers :* de 200 à 250 fr. — *Basses-Pyrénées :* de 115 à 130 francs. — *Haute-Garonne :* 110 à 125 francs l'hectolitre. — *Aveyron :* 100 à 125 francs l'hectolitre. — *Tarn :* vins de 1918, les rouges, de 100 à 120 francs; les blancs, de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ardèche :* 120 à 135 francs l'hectolitre. — *Hautes-Pyrénées :* 120 à 150 francs l'hectolitre.

EST — *Bourgogne :* vins de 1918, rouges ordinaires, 400 à 450 francs; vins fins, 1.000 à 2.000 francs. — *Yonne :* ordinaires, rouges de 210 à 225 francs, la feuillette de 136 litres, et blancs supérieurs de 400 à 450 francs. — *Beaujolais :* 400 la pièce pour les ordinaires. — *Mâconnais :* les 1918, 350 à 400 francs la pièce pour les vins communs et 450 à 500 francs pour les rouges supérieurs; les blancs de cru de 425 à 550 francs. — *Jura :* les 1918 rouges, 150 à 175 francs l'hectolitre; les blancs de 175 à 190 francs; les Arbois, de 200 à 225 francs; blancs, de 200 à 250 francs. — *Meurthe-et-Moselle*. 150 à 175 francs l'hectolitre. — *Drôme :* de 120 à 150 francs l'hectolitre. — *Ain :* de 320 à 350 francs la pièce de 210 litres. — *Aube :* 200 à 225 francs l'hectolitre pour les rouges, blancs de 225 à 250 francs. — *Savoie :* 110 à 135 francs l'hectolitre. — *Isère :* 120 à 140 francs.

CENTRE et OUEST. — *Anjou :* Vins rouges, 275 à 400 francs pour les ordinaires et 325 à 450 francs pour les cuvés; vins blancs, de 250 à 425 francs et vin de tête de 425 à 600 francs. — *Cher :* 135 à 175 francs l'hectolitre. — *Loir-et-Cher :* 400 à 425 francs et 400 à 500 francs le blanc. — *Touraine :* Vins rouges 250 à 300 francs la pièce de 225 litres; vins blancs ordinaires de 250 à 325 fr. — *Loiret :* blancs, 280 à 320 francs la pièce. — *Puy-de-Dôme :* l'hectolitre, 100 à 150 francs. — *Vienne :* vins de 1918, 125 à 150 francs l'hectolitre. — *Allier :* 300 francs la pièce de 200 litres. — *Nièvre :* 140 à 150 francs l'hectolitre.

Céréales. — Prix des céréales pour 1919, par décret de septembre 1918 : blé récolté en 1919 à 73 fr. les 100 kgr ; orge, 53 fr. ; maïs, 53 fr. ; seigle, 53 fr. ; sarrazin, 53 fr. ; méteil. 60 fr. ; millet blanc, 73 fr. ; sorgho, 48 fr. ; fèves, 66 fr. ; avoine, libérée de la taxe. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 56 fr. 38 ; Buenos-Ayres, 31 fr. 05.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes nouvelles d'Algérie : 80 à 120 fr. les 100 kilogrammes ; du Midi, 100 à 130 fr. ; de Bretagne, 75 à 85 fr. ; d'Italie, 65 à 70 fr. — Pommes de terre, de 26 à 35 fr. les 100 kilogrammes, gare départ. — Haricots taxés à l'*Officiel* du 19 août, de 150 à 190 fr. les 100 k. à la propriété, suivant qualité.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 100 à 110 fr. ; paille d'avoine, 95 à 105 fr. ; foin, 240 à 260 fr. ; luzerne, 240 à 250 fr. — Caroubes, 53 fr. — Graines (marque B) de trèfles, 500 francs ; de luzerne, 350 francs.

Huiles. — *Huiles d'olives :* 600 à 610 fr. les 100 kgr. — *Lin :* 350 fr. — *Colza :* 301 fr. — *Arachides :* 440 à 450 fr. (Marseille). — *Suifs :* 310 à 335 fr. — *Miels :* Vaucluse, 15 fr. le kgr.

Esprits et sucres : Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 850 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 170 fr.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. à 11 fr. — Veaux, 4 francs à 9 fr. — Moutons, 5 fr. à 9 fr. 50. — Porcs, 5 fr. à 9 fr. 50.

Engrais (le quintal métrique). — Engrais potassiques et engrais azotés : voir les cours officiels au n° 1299. — Superphosphate d'os 16/18 (G. M.) à 31 fr. ; superphosphate minéral 16/18, 26 fr. ; Sang, à 9,50 l'unité d'azote et à 13 %. — Chrysalides (G. M.), à 95 francs. — Plâtre sulfocalcium (P. D. R.), les 100 kgr, à 4 fr. 20 ; Plâtre (P. D. R.), à 3 fr. 80. — Chaux magnésie (P. D. R.), à 25 fr. — Chaux magnésie (Otto), 7 francs. — Tourteaux alimentation, détaxés : arachides, 71 fr. 50 à 73 fr. 50 ; sésames, à 66 fr. 50 ; palmiste, à 47 fr. 50 ; coprah, à 77 fr. 50 ; lin, à 77 fr. 50 ; colza, à 57 fr. 50.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins, Thomery, 500 à 1.500 fr. — Cerises du Var, 250 à 350 fr. les 100 kgr. — Fraises, 250 à 350 francs suivant provenance. — Oignons, 40 à 150 fr. — Tomates, 280 à 300 fr. les 100 kgr. — Petits pois : 100 à 120 fr. — Haricots verts, 80 à 100 fr. — Haricots à écosser, 150 à 180 fr. — Ail, 180 à 250 fr. — Carottes, 80 à 100 fr. — Navets, 50 à 70 fr. — Choux nouveaux, 10 à 25 fr. le cent. — Citrons, 20 à 50 fr. — Amandes, 220 à 200 fr. — Pêches, 250 à 600 francs les 100 kgr. — Abricots, 400 à 800 fr. les 100 kgr.

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du 15 au 21 juin 1919.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	23 »	9 »	15. 5	»	....15....	26 »	13 »	20. 5	»
Lundi.....	26 »	10 »	18 »	»	....16....	28 »	15 »	21. 5	9
Mardi.....	30 »	12 »	21 »	»	....17....	27 »	15 »	21 »	»
Mercredi..	29 »	14 »	21. 5	0	....18....	28 »	14 »	21 »	»
Jeudi.....	25 »	12 »	18. 5	»	....19....	27 »	15 »	21 »	»
Vendredi..	29 »	13 »	21 »	»	....20....	29 »	14 »	21. 5	»
Samedi....	29 »	16 »	22. 5	»	....21....	32 »	16 »	24 »	»
	STRASBOURG					BORDEAUX			
Dimanche.	23 »	9 »	15. 5	»	....15....	27 »	16 »	21. 5	»
Lundi.....	25 »	9 »	17 »	»	....16....	29 »	15 »	22 »	»
Mardi.....	28 »	11 »	19. 5	»	....17....	29 »	14 »	21. 5	»
Mercredi..	30 »	16 »	23 »	0	....18....	28 »	12 »	20 »	»
Jeudi.....	27 »	16 »	21. 5	0	....19....	28 »	13 »	20. 5	»
Vendredi..	27 »	15 »	21 »	»	....20....	30 »	14 »	22 »	»
Samedi....	31 »	17 »	24 »	»	....21....	33 »	15 »	24 »	»
	LYON					NANTES			
Dimanche.	24 »	12 »	18 »	»	....15....	24 »	13 »	18. 5	»
Lundi.....	27 »	14 »	20. 5	»	....16....	26 »	13 »	19. 5	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	....17....	28 »	11 »	19. 5	»
Mercredi..	31 »	14 »	22. 5	»	....18....	26 »	11 »	18. 5	»
Jeudi.....	28 »	16 »	22 »	»	....19....	26 »	11 »	18. 5	»
Vendredi..	29 »	16 »	22. 5	»	....20....	26 »	12 »	19 »	»
Samedi....	31 »	17 »	24 »	»	....21....	23 »	11 »	17 »	1
	MARSEILLE					ALGER			
Dimanche.	28 »	14 »	21 »	»	....15....	26 »	18 »	22 »	»
Lundi.....	28 »	13 »	20. 5	»	....16....	25 »	20 »	22. 5	»
Mardi.....	28 »	16 »	22 »	»	....17....	27 »	19 »	23 »	1
Mercredi..	27 »	5 »	16 »	»	....18....	28 »	20 »	24 »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	....19....	24 »	20 »	22 »	0
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....20....	24 »	20 »	22 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	....21....	25 »	20 »	22. 5	»

TABLE DES AUTEURS

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

A (H.). — Situation, réquisition, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1919, 120; février, 183; mars, 263; avril, 330; mai, 396. Les vins français en Angleterre en 1919, 152; Modifications dans le régime du transport des vins, 183. — Réunion de négociants en vins, 203. — Quelques renseignements sur nos exportations pendant la guerre, 233. — Les vins réquisitionnés et les prix payés par l'Intendance, 250. — Le vin municipal à Paris, 250. — Vins réquisitionnés libérés, 263. — La production vinicole espagnole, 281. — La loi sur les appellations d'origine, 297. — Pour forcer la baisse des vins, 312. — Un message du président Wilson et la prohibition des vins aux Etats-Unis, 345.

Adam (G.). — Les producteurs-directs dans les Vosges, 88.

Arnaud (G.). — Fumagines de la vigne, 90.

Astruc (H.). — Les défauts des vins de l'année et leurs remèdes, 33.

Audebert (O.). — La réquisition des vins en Gironde, 58. — Vœux de la Société d'agriculture de la Gironde sur la main-d'œuvre, les appellations d'origine et la propagande des vins de Bordeaux, 70. — La situation du marché des vins au 1er mars 1919. — Vœux des Associations agricoles de la Gironde, 203. — Les appellations d'origine, 360.

B... (G.). — Situation, réquisitions, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de décembre 1918, 58. — Les réquisitions, 103. — La production des vins et les stocks à la propriété en 1918, 1917, 1916 et 1915; la situation du marché et de la consommation, 132. — Nos vins en Belgique, 183. — Vins d'Espagne et transport des vins français, 183. — Midi, 284.

Bacon (Ch.). — Les producteurs-directs dans le Saumurois, 67.

Berget (Adrien). — La question viticole en Alsace et Lorraine restituées, 49, 81. — Pour la restauration de la Lorraine viticole dévastée, 177, 305, 327.

Blanchard (Emile). — Les hybrides producteurs-directs dans la Loire, 87. — Loire, 266.

Brisset (G.). — Algérie, 48, 142, 299.

C... — Le nitrate d'ammoniaque en viticulture, 216.

C... (F.). — Jurisprudence : Mélange de vin et cidre, 216 — Ain, 299.

C... (J.). — Provence, 318.

Capus (J.) — Y a-t-il des périodes critiques pour les contaminations de Mildiou? 330.

Causse (Pierre). — Les vins et les services de l'Intendance, 93.

Cazelles (Jean). — Les bois pour futailles, 103. — Les véhicules automobiles de la guerre, 103. — Les stocks de bois de l'armée pour la tonnellerie, 216. — Encore les vins d'Espagne, 233.

Chauvigné (A.). — Le vignoble de Touraine après la guerre : notes comparatives, 55. — La vérité sur les hybrides producteurs-directs, 209. — A propos des hybrides producteurs-directs, 345. — Nouvelle contribution à l'étude de l'action de la chaleur sur la Cochylis, 361. — Touraine, 350.

Chauzit (Jean). — La vérité sur les hybrides producteurs directs, 251.

Convert (F.). — Le commerce extérieur, 257, 273, 321, 337, 357.

Coste (G.). — Le prix des vins réquisitionnés, 70. — Faveurs aux transports des vins espagnols et italiens, 216. — Les vins étrangers, 233. — Critiques au Congrès de l'Agriculture sur son organisation et sur les questions à traiter, 233. — A propos du Congrès de l'Agriculture française, 345.

Creuzé (E.). — Vienne, 399.

D... (E.). — Allier, 266.

Degans. — Essais de culture pratique de la vigne, 230, 260, 295, 341.

Deville. — Rhône, 284.

Duarte d'Oliveira (J.). — Porto, 75.

Feytaud (Dr J.). — Moyens de lutte contre l'Eudémis et la Cochylis, 193, 241, 277.

De Fournas (F.). — La vérité sur les hybrides producteurs-directs, 345.

Girerd (F.). — Rhône, 399.

Gouy (P.). — Les ennemis de la viticulture en Italie... et ailleurs, 360.

Héron (G.). — Haute-Garonne, 48.

Honnet (Georges). — Les hybrides producteurs-directs dans l'Aube, 145, 161.

Jouvet (F.). — Côte-d'Or, 11.

Kühlmann (E.). — La reconstitution des vignobles en Alsace, 353, 376, 389.

L... — Mise en gare des vins, 103. — Le raphia, 152.

L... (M.). — Le prix de la réquisition des vins dans la 16e région, 9.

Labergerie. — La réquisition des vins et les prix, 9. — Les Chambres d'agriculture, 38. — Abaissement des prix des sulfates de cuivre et de divers engrais, 120. — La motoculture d'Etat, 132. — La vie chère et les remèdes prévus par M. Boret, 183. — Syndicats de culture mécanique pour les viticulteurs, 183. — Ensemencements de printemps, 203. — La motoculture et son insuffisance, 227. — Les sulfates de cuivre et les soufres, 233. — La semaine de motoculture, 250. — Les vins espagnols, 260. — La moto-viticulture, 312. — Machines agricoles à la Foire de Paris, 361. — Le ravitaillement à la Chambre, 361. — Les impôts nouveaux, 381. — Vienne, 299, 318, 414.

Larue (Pierre). — Raisins canadiens, 58. — Succédané de la bouillie bordelaise contre la Tavelure, 58. — Le vin, les spéculations, 79. — Pieu losangique, 103. — Cerisiers morts par excès d'humidité, 103. — Diagnostic du mouillage des vins, 103. — Concentration des moûts par pulvérisation, 103. — Labour suivant la pente, 103. — Sulfate de cuivre italien, 104. — Piquets de l'armée, 120. — Les ventes immobilières dans la Côte-d'Or, 120. — Musette antidéperditrice, 120. — Pluviométrie et fructification en Norvège, 120. — Bilan d'une pécheraie, 120. — Producteurs-directs sur les confins du Morvan, 120. — Calcaire fin vaut chaux, 152. — Machine à douves, 152. — Contamination des campagnols, 152. — Irrigation de la luzerne en Californie, 152. — Fumiers et catalytiques, 152. — Machines à gaver, 152. — Des chances d'erreur dans les vergers, 183. — Influence du greffon sur le porte-greffe, 183. — Analyse du sol par la presse hydraulique, 183. — Le puceron de

l'Illinois sur la vigne, 183. — Taille des raisins sans pépins, 183. — Grands pulvérisateurs et petites vignes, 233. — La respiration de feuilles rouges, 233. — Prévision des gelées blanches, 250. — Y a-t-il perte d'acidité du moût au vin? 250. — Le mendélisme et les hybrides producteurs-directs, 289. — Créons des chemins, 297. — Eau de Javel et terre, 297. — Ronces fruitières, 297. — Dominante météorologique, 312. — Trimestre humide, menace de Mildiou, 330. — Cercles non glissants, 360. — Algues de l'étang de Thau, 361. — Bibliographie, 381. — Cubage de la terre en place, 381. — Acidité du moût au vin, 381. — Rôle du calcaire en sols acides 381. — Sur la maturation du raisin en Californie, 381. — Température du sol et maladies des plantes, 381. — Machine de tonnellerie, 381. — Air comprimé et stérilisation, 381. — Ventilation d'une cave, 396. — Transport d'un fût par une automobile, 396. — Yonne, 266, 284, 299. 386, 414.

Leroy (Jean). — La reconstitution des vignes détruites par l'ennemi en Champagne, 22.

Lindet (L.). — L'industrie des produits tartriques (Essais de statistiques), 373.

M... (J.). — Le Palais de l'Agriculture. 216. — A propos des Chambres d'agriculture, 297. — Réunion viticole à Ars-sur-Moselle, 345.

M.. (P.). — Quelques mots sur le parasitisme et le traitement de Lathræa clandestina, 216. — Le traité de paix et la viticulture, 312.

Marre (E.). — Aveyron, 11.

Marre (Ph.). — Les meilleurs hybrides producteurs-directs dans l'Aveyron, 129.

Mathieu (L.). — Les vins piqués, 22. — Goûts accidentels des vins nouveaux, 38. — Froids et vins, 39. — Vins et rayons ultra-violets, 132. — Côte-d'Or, 399.

Mignot (L.). — Anjou, 31, 284. — Les hybrides producteurs-directs en Anjou, 85.

Moine (Simon). — Projet de loi sur les appellations d'origine, 203.

L. Moreau et **E. Vinet**. — Mise en bouteilles des vins blancs, 213, 225, 245.

Nicolle (A.). — La vie chère, 197.

P... (F.). — Nécrologie : P. Sagourin, 348.

P... (E.). — L'exportation des vins et le relèvement économique du pays, 120. — Vente des engrais et produits anticryptogamiques, 152. — Précautions à prendre pour la taille, 168. — Le transport des vins, 183. — Les Chambres de Commerce du Midi, les Syndicats de négociants en vins et la C. G. V. sont entendus par M. Vilgrain, 183. — Soutirages de printemps, 203. — A propos du prix des soufres, 250. — Renseignements statistiques sur les cultures les plus importantes dans les principaux pays de l'hémisphère septentrional, 297. — La fabrication du sirop de raisin en Californie, 309. — A la recherche de nouveaux parasitiques, 396.

Pée Laby (E.). — L'avenir des hybrides producteurs-directs, 65.

Pezet (A.). — Lot, 31.

Philippar (Edmond). — Ouverture d'une souscription pour l'érection à Grignon d'un monument à la mémoire de François Berthault, 281.

Philipponnat (G.). — La reconstitution en Champagne : Résultats d'expériences et d'observations, 97, 114.

Piau (Louis). — Orléanais, 266.

R... (P.). — Algérie, 299.

Rabault (G.). — L'enseignement de l'agriculture et l'ouvrier agricole, 216.

Raguenaux (U.). — Charente, 399.

Rieder (L.). — Haute-Alsace, 266.

Roy-Chevrier (J.). — Enquête sur les producteurs-directs. Les producteurs-indirects, 5.

Rozier (A.). — Gironde, 31.

Ruby (J.). — Une plantation de producteurs-directs, 183.

Salomon (R.). — Enquête sur les producteurs-directs. — Les producteurs-directs dans le Nord, résultats d'observations de 1898 à 1917, 17.

Sambucy (A.). — La réquisition des vins, 9. — Le prix des vins réquisitionnés, 70.

Sarcos (O.). — Aude, 75.

Savot. — Projet de loi sur les appellations d'origine, 203.

Tachon (J.). — Loire, 31.

Tibbal (J.). — Les Berlandieri, 58. — Les hybrides de Berlandieri, 103. Tarn, 299.

Tisserand (E.). — L'importation des vins d'Espagne : lettre de la Société des Viticulteurs de France, 132. — Les stocks de bois de l'armée pour la tonnellerie, 216. — Encore les vins d'Espagne, 233.

Turrel (A.). — L'exportation des vins, 203.

Valdiguié (A.). — Les vins de Grèce, 391.

Verdié (H.). — Gers, 48.

Viala (P.). — Culture de la vigne dans les plaines riches du littoral algérien, 152.

Vidal (Dr E.). — Var, 11.

TABLE DES MATIÈRES

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

ACADÉMIES, SOCIÉTÉS. — Académie d'Agriculture : prix Victor Vermorel, 70. — Académie des Sciences : élection, 93. — Académie d'Agriculture : élection, 312. — Congrès de l'Agriculture française, 103, 168, 281, 345. — Critiques au Congrès de l'Agriculture, 233. — A propos du Congrès de l'Agriculture, 345. — Vœux de la Société d'Agriculture de la Gironde sur la main-d'œuvre, les appellations d'origine et la propagande des vins de Bordeaux, 70. — Les revendications viticoles dans les Pyrénées-Orientales, 93. — Vœux de la Fédération nationale de la mutualité : régime douanier, marques d'origine, etc., 132. Société des Agriculteurs de France. Vœux, 361. — Union centrale des Syndicats des Agriculteurs de France, 381. — Les bois pour futailles, 103. — Les véhicules automobiles de la guerre, 103. — L'importation des vins d'Espagne, 132. — Stocks de bois de l'armée pour la tonnellerie, 216. — Encore les vins d'Espagne, 233. — Réunion de négociants en vins, 203. — Réunion viticole à Ars-sur-Moselle, 345. — Le groupe viticole du Sénat, 361. — Comité républicain du Commerce, de l'Industrie et de l'Agriculture, 381.

AGRICULTURE. — Avis aux agriculteurs concernant la vente des engrais d'Alsace, 58, 70, 33, 216. — Labour suivant la pente, 103. — La motoculture d'Etat, 132. — Organisation de la vente du nitrate de soude au Chili, 152. — Fumier et catalytiques, 152. — Irri-

gation de la luzerne en Californie, 152. — Recensement du bétail au 30 juin 1918, 168. — Résultats définitifs de 1917 pour la production agricole, 216. — Essais publics d'appareils de culture mécanique en Lorraine et en Alsace, 216. — La motoculture et son insuffisance, 227. — La semaine de motoculture, 250. — La culture mécanique en Alsace, 250. — Essais publics d'appareils de culture mécanique de Montpellier, 281. — Journées de motoculture des Bouches-du-Rhône, 297. — Avis aux agriculteurs concernant la vente des engrais, 312. — Machines agricoles à la foire de Paris, 361. — Essais de culture mécanique d'Alsace-Lorraine, 381.

Bibliographie. — Contribution à l'étude de la culture de la vigne dans les plaines riches du littoral algérien, par J. Bertrand, 58. — Cent hybrides producteurs directs en viticulture, par Henry Marguleau, 132. — Almanach agricole du XXe siècle, 168. — Almanach agricole d'Alsace et de Lorraine, 168. — Vins de Champagne et vins mousseux, par P. Pacottet et L. Guittonneau, 183. — Les propos d'un paysan, par Auguste Chauvigné, 216. — Almanach de la Société des Agriculteurs de France, 216. — Annales de l'Institut national agronomique, 364. — Annales de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, 364. — La Filoxera en los vinedos reconstituiodos de Navarra, par A. Azanza, 364. — La Vie à la Campagne, 364. — Studio sugli acidi organici fissi del vino, par G. de Astis, 381.

Divers. — Pour les Alsaciens, 22. — Mise en gare des vins, 103. — Pieu losangique, 103. — Cerisiers morts par excès d'humidité, 103. — Piquets de l'armée, 120. — Mixture antidéperditrice, 120. — Bilan d'une pêcheuse, 120. — Le raphia, 152. — Calcaire fin vaut chaux, 152. — Machine à douves, 152. — Contamination des Champagnols, 152. — Machines à gaver, 152. — Des chances d'erreur dans les vergers, 183. — Analyse du sol par la presse hydraulique, 183. — L'ensilage de sarments feuillis, production d'acools et d'acide tartrique, 216. — La respiration des feuilles rouges, 233. — Prévision des gelées blanches, 250. — Crêons les chemins, 297. — Eau de Javel et terre, 797. — Ronces fruitières, 297. — Algues de l'Etang de Thau, 364. — Cubage de la terre en place, 381. — Acidité du moût au vin, 381. — Rôle du calcaire en sols acides, 381. — Sur la maturité du raisin en Californie, 381. — Température du sol et maladies des plantes, 381. — Nominations, 103; M. Félix Laurent, directeur de l'Agriculture, 345; Concours pour dix-sept postes de directeur de services agricoles, 216; inspecteurs généraux de l'Agriculture, 364. — Offices agricoles régionaux et départementaux, 364. — Mouvement dans les services de l'agriculture 364. — Concours d'admission à l'Institut agronomique et aux Ecoles nationales, 216, 263, 396. — Ecole coloniale d'agriculture de Tunis, 312. — Réouverture des Ecoles d'agriculture de Maison-Carrée et de Philippeville, 345. — Mise en culture des terres abandonnées, 364. — Placement des démobilisés ruraux, 364. — Le Palais de l'Agriculture, 216. — Expositions agricoles d'Angers, 152. — Journées de motoculture des Bouches-du-Rhône, 152.

Economie rurale. — Pour nos forêts landaises, 22. — Les Chambres d'Agriculture, 38. — La vie chère et les remèdes prévus par M. Borel, 183. — La vie chère, 197. — Ensemencements de printemps, 203. — Quelques renseignements sur nos exportations pendant la guerre, 233. — Le commerce extérieur, 257, 273, 321, 337, 357. — A propos des Chambres d'agriculture, 297.

Economie viticole. — Le prix de la réquisition des vins dans la 16e région, 9. — La réquisition des vins et les prix, 9. — La réquisition des vins, 9. — Ligue des viticulteurs de la Gironde : vœux sur la réquisition des vins de la Gironde, les Chambres d'agriculture et l'Agriculture et les conférences de la paix, 38. — La limite de la réquisition des vins, 38. — Le vignoble de Touraine après la guerre : notes comparatives, 55. — La réquisition des vins en Gironde, 58. — Le vin, les spéculations, 70. — Le prix des vins réquisitionnés, 70. — Les vins et les services de l'Intendance, 93. — Les vins réquisitionnés et la jurisprudence, 93. — Les réquisitions : l'Etat renonce à exercer la réquisition sur les vins de la Gironde de la récolte 1918, 103. — L'exportation des vins et le relèvement économique du pays, 12. — Les ventes immobilières dans la Côte-d'Or, 120. — La production des vins et les stocks à la propriété en 1918, 1917, 1916 et 1915. La situation du marché et de la consommation, 132. — Les vins français en Angleterre en 1919, 152. — Importations de Tunisie, 1 2. — L'importation des vins espagnols, 168. — Nos vins en Belgique, 183. — Modification dans le régime du transport des vins, 183. — Vins d'Espagne et transport des vins français, 183. — Encore les importations des vins étrangers, 183. — Le transport des vins, 183. — Barème des prix de réquisitions des vins en Algérie, 203. — L'exportation des vins, 207. — Faveurs aux transports des vins espagnols et italiens, 216. — Les vins étrangers, 234. — Les vins réquisitionnés et les prix payés par l'Intendance, 250. — Le vin municipal à Paris, 250. — Les vins espagnols, 263. — Vins réquisitionnés libérés, 263. — La production vinicole espagnole, 281. — Le traité de paix et la viticulture, 312. — Pour forcer la baisse des vins, 312. — Un message du Président Wilson et la prohibition du vin aux Etats-Unis, 345. — Les ennemis de la Viticulture en Italie et ailleurs, 360. — Le ravitaillement à la Chambre, 364. — Les impôts nouveaux, 381. — L'importation des mistelles, 381.

Insectes. — Moyens de lutte contre l'Eudémis et la Cochylis, 193, 211, 277. — Le puceron de l'Illinois sur la vigne, 183. — Nouvelle contribution à l'étude de l'action de la chaleur sur la Cochylis, 364.

Législation rurale. — Loi tendant à l'intensification de la production agricole pendant et après la guerre, 58. — Décret pour l'application de la loi sur la répression des fraudes, 103. — Arrêté du 22 janvier 1919 relatif au régime fiscal des vins en Alsace et en Lorraine, 103. — Loi ayant pour objet la protection des appellations d'origine, 152, 168, 203, 233, 297, 405, 409. — Mélange de vin et de cidre, 216. — Les appellations d'origine, 364. — Loi sur la réparation des dommages causés par les faits de la guerre, 364.

Maladies de la vigne. — Fumagines de la vigne, 90. — Le puceron de l'Illinois sur la vigne, 183. — Quelques mots sur le parasitisme et le traitement de Lathræa clandestina, 216. — Les gelées noires en mai, 299. — Trimestre humide, menace de Mildiou, 320. — Y a-t-il des périodes critiques pour les contaminations de

Mildiou? 330. — A la recherche de nouveaux parasiticides, 396.

Matériel et produits viticoles. — Soufre, 58. — Avis aux agriculteurs concernant la vente des engrais azotés provenant des poudreries, 58, 70. — Succédanés de la bouillie bordelaise contre la Tavelure, 58. — Essais publics d'appareils de culture mécaniques destinés aux vignes, 103. — Le transport des vins et les wagons-réservoirs, 103. — Sulfates de cuivre italiens, 103. — Abaissement des prix des sulfates de cuivre et de divers engrais, 120. — Vente des engrais et produits anticryptogamiques, 152. — Essais publics d'appareils de culture mécanique destinés aux vignes dans l'Hérault, 168. — Syndicats de culture mécanique pour les viticulteurs, 183. — Le nitrate d'ammoniaque en viticulture, 216. — Les sulfates de cuivre et les soufres, 233. — Les tartres et dérivés tartriques, 233. — Grands pulvérisateurs et petites vignes, 233. — La semaine de motoculture, 250. — Avis important concernant l'emploi des solutions arsenicales en viticulture, 250. — A propos du prix des soufres, 250. — Essais de culture pratique de la vigne, 230, 260, 295, 341. — La moto-viticulture, 312.

Météorologie. — Bulletin météorologique hebdomadaire : 16, 32, 48, 64, 80, 96, 112, 128, 144, 160, 176, 192, 208, 224, 240, 256, 272, 288, 304, 320, 336, 372, 388, 404. — Pluvio-métrie et fructification en Normandie, 120. — Dominante météorologique, 312.

Nécrologie. — P. Sagourin, 345.

Revue commerciale. — Situation, réquisitions, sorties et consommation des vins : décembre 1918, 58 ; janvier 1919, 120 ; février, 183 : mars, 263 ; avril, 330 ; mai, 396. — La production des vins et les stocks à la propriété en 1918, 1917, 1916 et 1915, 132. — La situation du marché des vins au 1er mars 1919, 168. — Cours des vins : 11, 31, 44, 63, 75, 110, 126, 142, 158, 175, 191, 207, 223, 239, 255, 266, 284, 299, 318, 334, 350, 371, 386, 399. — Cours des matières premières et produits des la viticulture : 11, 110, 126, 158, 335. — Cours des principaux produits agricoles : 11, 31, 44, 63, 75 96, 110, 126, 142, 158, 175, 191, 207, 223, 239, 255. 266, 284, 299, 318, 334, 350, 371, 386, 399. — La récolte des vins en Algérie en 1918 et 1917, 22.

Vignes américaines. — Le Berlandieri, 9. — Les Berlandieri, 58. — Les hybrides de Berlandieri, 103. — Le mendélisme et les hybrides producteurs-directs, 289.

Vignobles et vins. — Ain, 299. — Algérie, 48, 142, 299. — Allier, 266. — Alsace (Haute-), 266. — Anjou, 31, 281. — Aude, 75. — Aveyron, 11. — Bône, 299. — Charente, 399. — Côte-d'Or, 11, 399. — Garonne (Haute-), 44, 299. — Gers, 4... — Gironde, 31. — Italie, 142. — Loire (Haute-) .... — Loire, 31, 266. — Lot, 31. — Midi, 284. — Orléanais, 266. — Porto, 75 — Provence, 318. — Rhône, 284, 399. — Tarn, 299. — Touraine, 350. — Var, 11. — Vienne, 299, 318, 399, 414. — Yonne, 266, 284, 299, 386, 414.

Vinification. — Les vins piqués, 22. — Les défauts des vins de l'année et leurs remèdes, 33. — Goûts accidentels des vins nouveaux, 58. — Froids et vins, 38. — Diagnostic du mouillage des vins, 103. — Concentration des moûts par pulvérisation, 103. — Vins et rayons ultra-violets, 132. — Œnologie des mousseux, 132, 250. — Soutirages de printemps, 203. — Mise en bouteilles des vins blancs, 213, 225, 245. — Y a-t-il perte d'acidité du moût au vin? 250. — La production vinicole espagnole, 281. — La fabrication du sirop de raisin en Californie et l'adaptation de l'industrie vinicole aux nouvelles conditions, 309. — Documents sur la production de l'alcool en 1917 et 1918, 233. — Cercles non glissants, 361. — L'industrie des produits tartriques (Essais de statistiques), 373. — Machine de tonnellerie, 381 — Air comprimé et stérilisation, 381. — Les vins de Grèce, 391. Ventilation d'une cave, 396. — Transport d'un fût par automobile, 396.

Viticulture générale. — Enquête sur les producteurs directs : les producteurs indirects, 5. — Les producteurs-directs dans le Nord, résultats d'observations de 1898 à 1917, 17. — L'avenir des hybrides producteurs-directs, 65. — Les producteurs-directs dans le Saumurois, 67. — Les hybrides producteurs-directs en Anjou, 85. — Les hybrides producteurs-directs dans la Loire, 87. — Les producteurs-directs dans les Vosges, 88. — Producteurs-directs sur les confins du Morvan, 120. — Les meilleurs producteurs-directs dans l'Aveyron, 129. — Les hybrides producteurs-directs dans l'Aube, 145, 161. — Une plantation de producteurs-directs, 183. — La vérité sur les hybrides producteurs-directs, 209, 281, 345. — A propos des hybrides producteurs-directs, 345. — Influence du greffon sur le porte, greffe, 183. — Taille des raisins sans pépins, 183. — La reconstitution des vignes détruites par l'ennemi en Champagne, 22. — La question viticole en Alsace et Lorraine restituées, 49, 81. — La reconstitution en Champagne : résultats d'expériences et d'observations, 97, 114. — Culture de la vigne dans les plaines riches du littoral algérien, 152. — Précautions à prendre pour la taille, 168. — Pour la reconstitution de la Lorraine viticole dévastée, 177, 305, 327. — La reconstitution des vignobles en Alsace, 353, 376, 389.

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS — IMPRIMERIE LEVÉ, RUE CASSETTE, 17

VIGNES AMÉRICAINES

EMILE FENOUIL

CARPENTRAS (Vaucluse)

CLERMONT ET QUIGNARD

MAISON RECOMMANDÉE
USINE :
à Saint-Denis (Seine)

FONDÉE EN 1825
BUREAUX :
130, rue de Turenne PARIS

GÉLATINE — **LAINE**

Pour la Clarification des Vins et Spiritueux, Cidres, Bières, etc.

EN TABLETTES	EN POUDRE	EN SOLUTION
Tablettes marquées LAINE	Poudre LAINE	Gélatine LAINE liquide
Solubles à chaud seulement	*Soluble dans l'eau froide.*	*Soluble dans l'eau froide*
PRIX 10 FR. LE KILOG.	PRIX 12 FR. LE KILOG.	PRIX 5 FR. LE LITRE
En *Paquets* de 500 gr. et de 250 gr.	En *Bidons* de 500 gr.	En *Flacons* de 1 litre
Envir. 20 *tabl. pour* 50 *hectolitres.*	20 *doses pour* 50 *hectolitres*	20 *doses pour* 50 *hectolitres*

(2 litres pour 1 kilo)

REMARQUES. — Chaque paquet (enveloppe bleue, cachet rouge), bidon ou flacon, doit être scellé : avec une étiquette portant la marque de fabrique ; 2° avec le timbre de garantie de l'Union des fabricants.
Remises suivant quantités sur Prix forts. N.-B. — S'adr. à la Maison de la part de la REVUE DE VITICULTURE

VINIFIEZ AVEC

LES **LEVURES LARROCHE** ET LE **PHOSPHISULFOL** Solution Sulfureuse Nutritive

AUGMENTATION DE : *Alcool, Bouquet, Conservation.* *Extrait, Couleur, Limpidité*

12 ans de Succès — *10 Millions d'Hectos traités*

Brochure Gratuite

LABORATOIRES LARROCHE, TOULOUSE

POUR LA VIGNE

Une seule PROVENANCE d'instruments est TOUT INDIQUÉE

Les cultivateurs à dents flexibles	OMA
Les bineuses rigides	OMA
Les bineuses flexibles	OMA
Les pulvérisateurs	OMA
Les soufreuses, etc.	OMA

OUTILLAGE MATÉRIEL AGRICOLES PARIS OMA

Exiger cette Marque partout et toujours

La Bineuse MARAICHÈRE

La Butteuse MARAICHÈRE

DEMANDER PROSPECTUS (L.O.M.) à la Société français

OUTILLAGE ET MATÉRIEL AGRICOLES, 217, Rue Saint Honoré, PARIS

SULFATE DE CUIVRE 98 % 100

Eug. VAN CABEKE. *9, Rue Richepanse, 9* — PARIS
AGENCE A CETTE (HÉRAULT)
Adr. Télég. ; CUPROSEL-PARIS — Tél. : CENTRAL 40-37

AMPÉLOGRAPHIE, par P. VIALA et V. VERMOREL

7 volumes in-folio, 3200 pages, avec 570 planches et 840 gravures. — PRIX : 600 francs.

MANUFACTURE DE GLACES
de Saint-Gobain, Chauny et Cirey, Recquignies et Jeumont
Aniche, Boussois
Comptoir Général de Vente : 8, rue Boucry*, PARIS *(18e arrondt)

CUVES A VIN

CARREAUX SPÉCIAUX EN VERRE POUR REVÊTEMENT DES MAÇONNERIES
GLACES ET DALLES BRUTES COULÉES, pour carrelage des soles de cuves, pour terrasses, planchers lumineux, etc. — **VERRES COULES**, unis ou à reliefs, de 4 à 6 % d'épaisseur, pour toitures, vitrages de serres, forceries, jardins d'hiver, etc. — **VERRES JARDINIERS** pour installations horticoles.

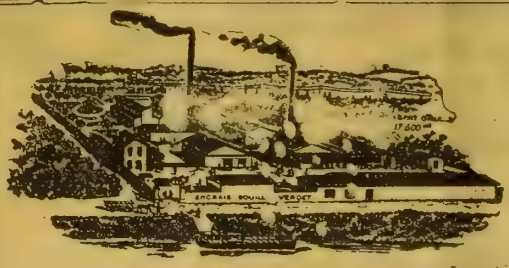
Adresser la correspondance à LA DIRECTION DU COMPTOIR GÉNÉRAL DE VENTE, 8, rue Boucry, à PARIS (18e arrondt)

AVIS AUX PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS
Voulez-vous une reconstitution solide de votre Vignoble?
Adressez-vous à la Viticulture nouvelle

MAISON D. MOREL ✠, Chevalier de l'Ordre du Mérite agricole
Propriétaire-Viticulteur récoltant à CARPENTRAS (Vaucluse) *Téléph. : 100*

EXPÉDITIONS — EXPORTATIONS

Possesseur des plus belles pépinières de greffes soudés des meilleures variétés de Couderc et de Seibel greffés sur 1202—93,5—Lot—9 et 33091. En cultivant ces variétés, plus besoin de soufre ni de sulfate de cuivre Reelle économie d'argent et de main-d'œuvre pour le vigneron; très bon rapport; vin droit de goût.
Toutes les variétés de Greffés-Soudés de Boutures racinées et de Boutures greffables.
Souscriptions ouvertes pour plantations automne 1918 et printemps 1919.



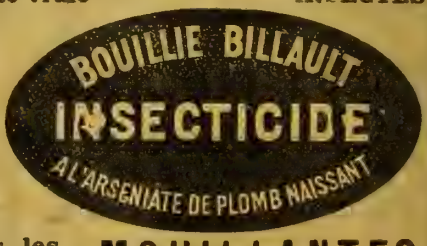
ENGRAIS

Corne. Laine, Sang. Chiquettes, etc.
Superphosphates et poudre d'os
Matières premières diverses.
VERDET-BOUILLIE
Engrais organiques complets G. M.
Les plus énergiques, les meilleurs marché.

Nitrate de soude du Chili
Sulfates de cuivre neige et cristaux.
IMPORTATION DIRECT SUR TOUS LES PORTS

Mon F. GAUTHIÉ & L. MIRIBEL Lauréat de la Société Nationale d'Agriculture et de la Société des Agriculteurs de France
FONDNÉE A VIENNE EN 1835 — Usines, Bureaux et Laboratoires : St-RAMBERT-d'ALBON (Drôme)
Envoi franco Catalogue raisonné, Échantillons et tous Renseignements
CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES SYNDICATS AGRICOLES

BILLAUT — CHENAL, DOUILHET & Co, Successeurs, 22, rue de la Sorbonne, Paris
MILDIOU **Mouillabilité vraie** **INSECTES**



L'ADHESOL rend toutes les bouillies adhérentes et marquantes **MOUILLANTES**

LE "MOUSSOGÈNE"

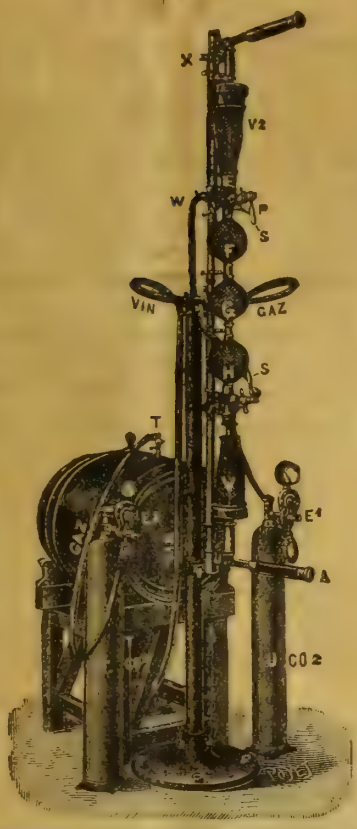
APPAREIL
Breveté S. G. D. G.
France et Étranger
pour la Préparation Instantanée des

VINS MOUSSEUX

8 MÉDAILLES D'OR

GRAND PRIX

HORS CONCOURS



Nous garantissons que les vins traités avec nos appareils, se conservent plusieurs années, se bonifient en vieillissant et qu'ils gardent indéfiniment leur limpidité absolue et leur mousse fine. Aucun appareil n'a pu obtenir ces résultats jusqu'à ce jour.

DIPLOME D'HONNEUR
de la Société
des Viticulteurs
de France

LE "PIOCHETOU"

CULTIVATEUR INTERCEPS
Décavaillonneur,
breveté S. G. D. G.
a obtenu les plus hautes récompenses

Supprime complètement
LE PIOCHAGE
ET LE SARCLAGE
FAITS A LA MAIN

Le couteau, commandé par la main du conducteur, est muni d'un protecteur.
Il ne peut causer aucun dommage aux ceps.

Le "**PIOCHETOU**" peut facilement cultiver 1.600 mètres à l'heure.
Il fait réaliser une énorme économie de main-d'œuvre.

ENVOI DU CATALOGUE ILLUSTRÉ — VENTE ET RENSEIGNEMENTS

LE GRAND DE MERCEY, Château de Mercey, MONBELLET (S.-et-L.

FONDERIE, ATELIERS DE CONSTRUCTIONS
L. NICOLAS & FILS, à AGEN (L.-et-G^ne)

Fouloirs à vendange perfectionnés — Pompes spéciales pour le Vin
ARROSAGE, PURIN, IRRIGATION, ÉPUISEMENT JUSQU'A 36 000 LITRES A L'HEURE

Pulvérisateur
à BAT
à quatre
cylindres
verticaux

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

Le SEUL supprimant au cheval toute FATIGUE de L'OSCILLATION du LIQUIDE
Notice et Renseignements franco. — Vente garantie

ON DEMANDE
POUR LA SAISON PROCHAINE
des bois à greffer de Berlandieri-Lafont N° 9, 19-62, 15[illegible]-15 et 34 École

Adresser les offres au bureau du Journal.

LÉONCE VÉZIAN MARSEILLE

SOUFRE SUBLIMÉ PUR garanti sans mélange
SOUFRE TRITURÉ — SOUFRE EN CANONS

Spécialité de Mèches soufrées

STÉOSOUFRE ACÉTO-CUPRIQUE
:: :: à 4 O/O d'acétate neutre de cuivre :: ::
correspondant à 1,25/1.50 de cuivre métal
poudre particulièrement efficace pour le traitement simultané de l'OIDIUM et du MILDEW.

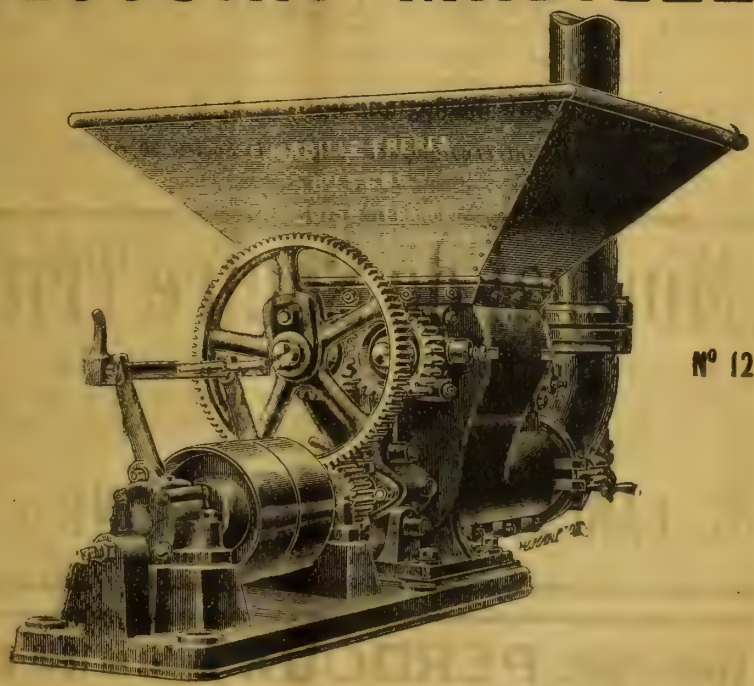
Références et renseignements sur demande
S'adresser aux RAFFINERIES DE SOUFRE REUNIES
1, Place de la Bourse, MARSEILLE.

TRACTEUR CHAPRON

Le seul réalisant à ce jour le travail de la **vigne** et celui de la **petite culture** avec les **charrues** spéciales Chapron extensibles à relevage automatique.

Le tracteur **Chapron** tourne dans un rayon de 1m 40 et n'a qu'un mètre de large. — Demandez renseignements : **45, rue de la République, Puteaux.**

PRESSOIRS MABILLE



Pour l'Algérie et le Maroc s'adresser à M. Louis BILLIARD, Alger — Oran — Bône.

N° 12

FOULO-POMPE A VENDANGE (Bté S. G. D. G).

PRODUITS PURS POUR ŒNOLOGIE

CONSEILS ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Les Établissements POULENC Frères

92, rue Vieille-du-Temple, 92 — PARIS

Propriétaires, Viticulteurs,

A vos terres épuisées l'année dernière par la lutte contre le Mildiou, la Pyrale et autres parasites de la vigne, restituez l'élément fertilisant basique par excellence : **La MAGNÉSIE.**

Employez la CHAUX MAGNÉSIE (30 à 35 0/0 de Magnésie)

de la Soc^té des **PLATRIERES du ROUSSILLON**

à AMÉLIE-les-BAINS (Pyrénées-Orientales)

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à VELAUX (Bouches-du-Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

Bouillies { *Cupro-Sulfureuse* — *Bleu-Turquoise*
Cupro-Sulfureuse Arsenicale — *Arsenicuprique*

Poudres { *Soufrol* — *Stéacuprol*
Soufrolinsectid — *Talinsectid*

Vinose produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société, 56, rue St-Ferréol, Marseille

Minerai de Soufre Trituré

Teneur garantie : 15 à 20 0/0 de Soufre libre

Cette poudre sulfureuse, par son soufre libre, par sa gangue insecticide, très adhérente, qui augmente l'adhérence du soufre pur, permet de faire de bons soufrages très économiquement.

C. CARLE, FABRICANT A AUBAGNE (B.-DU-R.)

Membre de la Société Départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône

Etablissements PERDOUX fondés en 1840, BERGERAC

DORDOGNE

Grandes CULTURES de tous VÉGÉTAUX

VIGNES AMÉRICAINES

BOUILLIE PERDOUX

pour le traitement des maladies cryptogamiques

ÉTIENNE VERNETTE

BÉZIERS

ETIENNE VERNETTE, A BÉZIERS

FIG. 73

FIG. 74

FIG. 75

Sulfatage, Soufrage

ET

Traitement Insecticide

EN

Une seule Opération

PAR LA

Bouillie U. U. Jacquemin

Cupri-Sulfi-Formolée

Invention de G. GIMEL, brevetée S. G. D. G.

Voir les nombreuses lettres de satisfaction des viticulteurs ayant obtenu d'excellents résultats chaque année **depuis 1907**, et les sérieux essais de Professeurs d'agriculture

Nouvelle Bouillie U. U. Pyridinée

Il faut lire la grande brochure illustrée **" Traitements rationnels** de la **Vigne** et de toutes les **Plantes cultivées "**.

Les Maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles y sont l'objet d'une étude complétée par des conseils sur les meilleurs traitements à appliquer.

Envoi gratuit.

Demander également brochures et renseignements gratuits sur **Bio-Sulfite Jacquemin** *et* **Multilevures** *de l'Institut* **La Claire à**

L'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy

Multilevures ET Biosulfite

JACQUEMIN SUCCÈS COMPLET

aux Vendanges

Amélioration générale du Vin

Augmentation du degré alcoolique

Bouquet plus développé

Clarification rapide

Conservation assurée

Brochures gratuites sur les **Radiolevures La Claire**.

Demandez également renseignements sur les levures pour **Hydromel** (Chablis, Champagne, Sauternes, etc.), sur la **Bouillie** anticryptogamique *cupri-sulfi-formolée* et sur le nouvel **Engrais** intensif le **Plasmin-Jacquemin**.

à l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles

(Fondation G. JACQUEMIN)

MALZÉVILLE, près Nancy

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE SANS GREFFAGE

Par OBERLIN. — Prix : 2 fr. 50

L'Engrais le plus puissant, c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

14 USINES

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone | 1.31 / 4.47

Maison L.-A. ANGIBAUD *Fondée en 1877*

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

SEUL FABRICANT

LA ROCHELLE

Dosages garantis sur facture — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à La Rochelle, munies d'appareils électriques modernes, à **Besselue et Moulin Rompu**, et reliées entre elles et aux Chemins de Fer de l'Etat, par embranchements spéciaux.

La Cie du **Guano de poisson français** est la **seule** en France qui prépare les engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés dont elle a la propriété exclusive et un arrêt de la Cour d'Appel de l'année 1914 l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

La fabrique Louis-André **Angibaud** de **La Rochelle** a été créée par ce dernier en 1877. En 1912, elle est devenue la Cie du **Guano de poisson français**. M. **Angibaud** s'est adjoint comme associé M. **Jodet-Angibaud**, son gendre. Ce dernier dirige et exploite la maison avec la firme " Cie du **Guano de poisson français** ".

3 brevets d'Invention — 39 années de pratique et de perfectionnements.

Vente aux agriculteurs ✗ Brochure franco

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Services automobiles P.-L.-M. de Tourisme

Indépendamment de ses Grands Services d'Auto-cars de la Route des Alpes qui fonctionneront cette année sans solution de continuité entre Nice et Evian par Barcelonnette, Briançon, Le Lautaret, Grenoble, La Grande Chartreuse, Chambéry, Aix-les-Bains, Annecy, Chamonix, Thonon, la Compagnie P.-L.-M. rétablira, à la prochaine saison, dans les Alpes, les Services automobiles indiqués ci-après :

Briançon-Saint-Jean-de-Maurienne, par le col du Galibier;
Grenoble-St-Pierre-de-Chartreuse, aller et retour par le Sappey;
Moutiers-Salins-Pralognan.
— Val-d'Isère.
— Petit-St-Bernard.
Albertville-Le Fayet.

Pour plus amples renseignements : date de fonctionnement, horaires, prix, etc., demander le prospectus spécial que l'Agence P.-L.-M. de renseignements, 88, rue St-Lazare, à Paris, les bureaux de ville, bureaux de renseignements de la Compagnie, etc., tiennent à la disposition des voyageurs.

Services automobiles de correspondance P.-L.-M. pour Saint-Nectaire

A dater du 15 juin courant, des Services automobiles de correspondance P.-L.-M. fonctionneront chaque jour jusqu'au 30 septembre entre Issoire, St-Nectaire, Murols et Besse et Clermont-Ferrand et St-Nectaire.

Ces Services seront en correspondance avec les trains directs de et pour Paris P.-L.-M.

Des billets directs avec enregistrement direct des bagages seront délivrés de Paris P.-L.-M. à St-Nectaire, Murols et Besse ou vice-versa.

L'ANOXYDINE - SERVŒNOL

Composition de tannin pour vins (ŒNOTANNIN) et de bisulfites alcalins garantis purs (APPERTOL)

en poudre ou en pastilles

Conserve les Vins en cours de route et en cave même en vidanges

CHEVALLIER - APPERT, PARIS

L'Appareil Mécanique de Culture et de Viticulture, indispensable à la petite et à la moyenne propriété est :

LA MOTO-CHARRUE "PAX" MODÈLE 1919

14 H-P, 0 m. 85 de large, 3 mètres de longueur totale

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MÉCANIQUES

et de MATÉRIEL AGRICOLE

70, Quai d'Ivry, à IVRY-sur-SEINE

Se recommander de la *Revue de Viticulture*.

LE SOUFRONOL

Combat l'**Oïdium**, l'**Anthracnose**, le **Mildiou de la grappe** et des feuilles, le **Black-rot**.— Il débarrasse la vigne des **escargots**, des **limaces** et des insectes : **Cochylis, Eudémis, Pyrale, Altise, Chenilles**, etc.

MOINS CHER ET CINQ FOIS PLUS UTILE QUE LE SOUFRE

Demander Prix et Attestations à **Eugène GERMAIN**, Chimiste-Agronome

62, rue des Cordeliers, AIX-EN-PROVENCE. — Téléphone 204.

SULFATAGES

BOUILLIE

ROUCH FRÈRES

Marque "LA CUVE"

Bureaux : Allées Lafayette, 48
Usine : Au Port Saint-Sauveur } TOULOUSE

Destruction du MILDIOU et du BLACK ROT

RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUS LES CÉPAGES

Livraisons en sacs de 10, 25 et 50 k. — En seaux 10 et 20 k.

En sachets : 2, 3 et 5 k.

CODES : A.B.C. 4 th Édition, Lieber's Standard, Privés

TÉLÉGRAMMES : Chemical, Import

TÉLÉPHONES : Bureaux : 1.44, Direction : 2.18, Particulier : 2.58

COMPTOIR COMMERCIAL INDUSTRIEL & AGRICOLE

MONTPELLIER

ENGRAIS : Phosphates, Superphosphates, Scories de déphosphoration, Nitrate de Soude et de Potasse, Cianamide et Nitrate de Chaux, Chlorure et Sulfate de Potasse, Kainit, Sulfate d'Ammoniaque, Tourteaux, Guano de Poissons, Marcs de Colles, Sangs et Viande, Cornes torréfiées, Bourres et Tondelles de Laine, Chiquettes de Lapin, Chiffons pour Engrais, Nitrogène.

PRODUITS CHIMIQUES : Sulfate de Cuivre, de Fer et de Zinc, Acétate de Cuivre Soufres, Bouillies, Carbonate de Soude, Noir animal, Acétate de Plomb, Arséniate de Soude

Arseniate de Plomb de Swift

Fabriqué exclusivement par la Merrimac Chemical Co, Boston

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE

COMPTOIR AGRICOLE ET COMMERCIAL

54 *bis*, Rue de Clichy. — PARIS

Engrais - Produits anticryptogamiques - Tourteaux.

AGENTS de VENTE de la POTASSE D'ALSACE

Sulfate de cuivre. — Arséniate de Soude. — Acétate de Plomb

Permanganate de Potasse, Produits œnologiques.

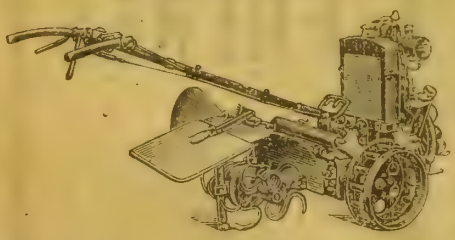
MOTOCULTEUR S. O. M. U. A.

APPAREIL A FRAISE ROTATIVE

Pour la Vigne et la petite Culture

FAIT toutes les OPÉRATIONS CULTURALES en un SEUL PASSAGE

TYPE SPÉCIAL POUR LA GRANDE CULTURE



Société d'Outillage Mécanique et d'Usinage d'Artillerie S. O. M. U. A.

USINES

BOUHEY, FARCOT et CHAMPIGNEUL

Société Anonyme au Capital de 32.000.000fr.

SIÈGE SOCIAL :

19, Av. de la Gare, St-OUEN (Seine).

(Tél. : *Marcadet* 20-00 à 20-06)

CUVES EN CIMENT ARMÉ

CONSTRUCTIONS EN BÉTON ARMÉ — CUVES ET RÉSERVOIRS

INSTALLATION COMPLÈTE DE CAVES

PLANS ET DEVIS GRATUITEMENT SUR DEMANDE

Travaux de Ciment en tous genres

PAPINESCHI FRÈRES, Constructeurs-Brevetés S. G. D. G.

BÉZIERS (Hérault)

MACHINES VITICOLES

"L'IDÉALE" Modèle déposé.

PULVÉRISATEURS
A GRAND TRAVAIL
SIMPLE, ROBUSTE

INVERSABLE,
dû à son nouvel attelagee
dtc.

Roulements à billes sur l'essieu à la demande.

MIRANDE Albert, Constructeur
St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde).
Catalogue général envoyé à toutes demandes.

AVIS AUX ABONNÉS

Les Tomes 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49 (années de la guerre 1914-1918), encore disponibles en petit nombre, seront cédés à **nos seuls Abonnés** au prix de 12 fr. le volume.

SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS
Paulin VILLEDIEU à Lunel (Hérault)

VERDET GRIS EN GRAINS

(Acétate bibasique de cuivre)

MARQUE 1820

Contre le Mildiou

S'EMPLOIE SEUL

Adresser les Commandes à la Fabrique à LUNEL (Hérault)

LIVRAISON IMMÉDIATE

ON DEMANDE

UN TONNELIER A L'ANNÉE
pour le Domaine de Verneuil
dans l'Indre.

Les Fils de MARTIEN JULLIAN AINÉ. — BÉZIERS

BOUILLIE BORDELAISE CÉLESTE (B. B. C.)

Soufre « LE TITAN » (à l'hydrate de Bioxyde de cuivre).
Stéatite « PARFAITE » » »
Soufre « LE VRAI » (au chlorure de Baryum).

Matériel Viticole et Vinicole

Ancienne Maison G. FABRE 1872-1899 — Vve G. FABRE & Fils 1900-1918

TÉLÉPHONE 2 **Ulysse FABRE** TÉLÉPHONE 2

Constructeur Breveté S.G.D.G. **VAISON** (*Vaucluse*)

Pulvérisateur à dos d'homme " LE SANS-RIVAL "
Pulvérisateur à bât " Le GAULOIS "
PULVÉRISATEUR A TRACTION " LE ZENITH "
Système TOURNIAIRE 1918 — Breveté S.G.D.G.
Soufflet à soufrer à main " L'INDISPENSABLE "
SOUFREUSE A DOS D'HOMME " L'HIRONDELLE "
SOUFREUSE A TRACTION " UNICA " SYSTÈME FABRE Breveté S.G.D.G.
Pompes à Vin — Moto-Pompes — ALAMBICS PERFECTIONNÉS
Système TOURNIAIRE
CHARRUES VIGNERONNES — HARNAIS VITICOLES
Système ROCHE et CASTE
MACHINES A GREFFER, *Système Vieux - Breveté S.G.D.G.*

CATALOGUES FRANCO SUR DEMANDE

MINES DE SOUFRE D'APT (VAUCLUSE)

Concession des Tapets
MINERAI DE SOUFRE NATUREL, PULVÉRISÉ, TRÈS ADHÉRENT
Pour la préservation, la guérison des maladies de la vigne et la fertilisation du sol
PRODUIT ANTICRYPTOGAMIQUE, INSECTICIDE, BACTÉRICIDE, TRÈS PUISSANT
MÉDAILLES D'OR, D'ARGENT & DE BRONZE AUX EXPOSITIONS & CONCOURS DE :
Comice Agricole de Vaucluse, 1861 et 1867; Nimes, 1863 ; Draguignan, 1882
Société des Agriculteurs de France, 1866; Exposition Internationale de Nice, 1884
LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS VITICOLES
Épernay, 1861 et 1894; Bordeaux, 1895; Montpellier, 1896

Adresser les Commandes à Lt GARDET, à APT (Vaucluse),
ou à Lt GARDET, à ORAN (Algérie).

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Tabledes matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix : 10 *fr. et pour les Abonnés :* 5 *f.*

GALLIA

SOCIÉTÉ FRANÇAISE ANONYME
DE PRODUITS AGRICOLES ET ANTICRYPTOGAMIQUES

Au Capital de 250.000 francs entièrement versé.

DIRECTEUR COMMERCIAL : Henri POUS

DIRECTEUR TECHNIQUE : Pierre CARLES, INGÉNIEUR-AGRICOLE

Bouillie Cuprique « GALLIA »

Efficacité incontestable
Ne brûle pas, n'engorge pas
N'est pas enlevée par les eaux de pluie.

Soufre à l'Hydrate de Cuivre GALLIA

Stéatite Cuprique GALLIA

Soufre au Chlorure de Baryum P.C.

Action absolue contre l'oïdium.

USINE et BUREAUX :
Avenue de la Font-Neuve, BÉZIERS

Téléphone : 9,94

MAISON RECOMMANDÉE

M. Eugène PIROU, *le Photographe bien connu, consentira à nos Abonnés une exceptionnelle réduction de 10 0/0, sur présentation de la bande imprimée de la* Revue de Viticulture. S'adresser, 5, boul. Saint-Germain, HOTEL PRIVÉ.

KIRPY

La Charrue décavaillonneuse KIRPY fait gagner près d'un millier de francs chaque année en déchaussant automatiquement les vignes. Renvoyer son achat à l'année prochaine pour attendre la baisse en perspective, c'est perdre sûrement 1.000 fr. aujourd'hui en voulant gagner 20 fr. demain.

Prix fixe pour 1919 :
190 francs

Demandez le Catalogue :

KIRPY

LAYRAC (L.-et-G.)

Paris. — Imprimerie Levé, rue Cassette, 17.

UNIVERSITY OF ILLINOIS-URBANA
3 0112 033036317